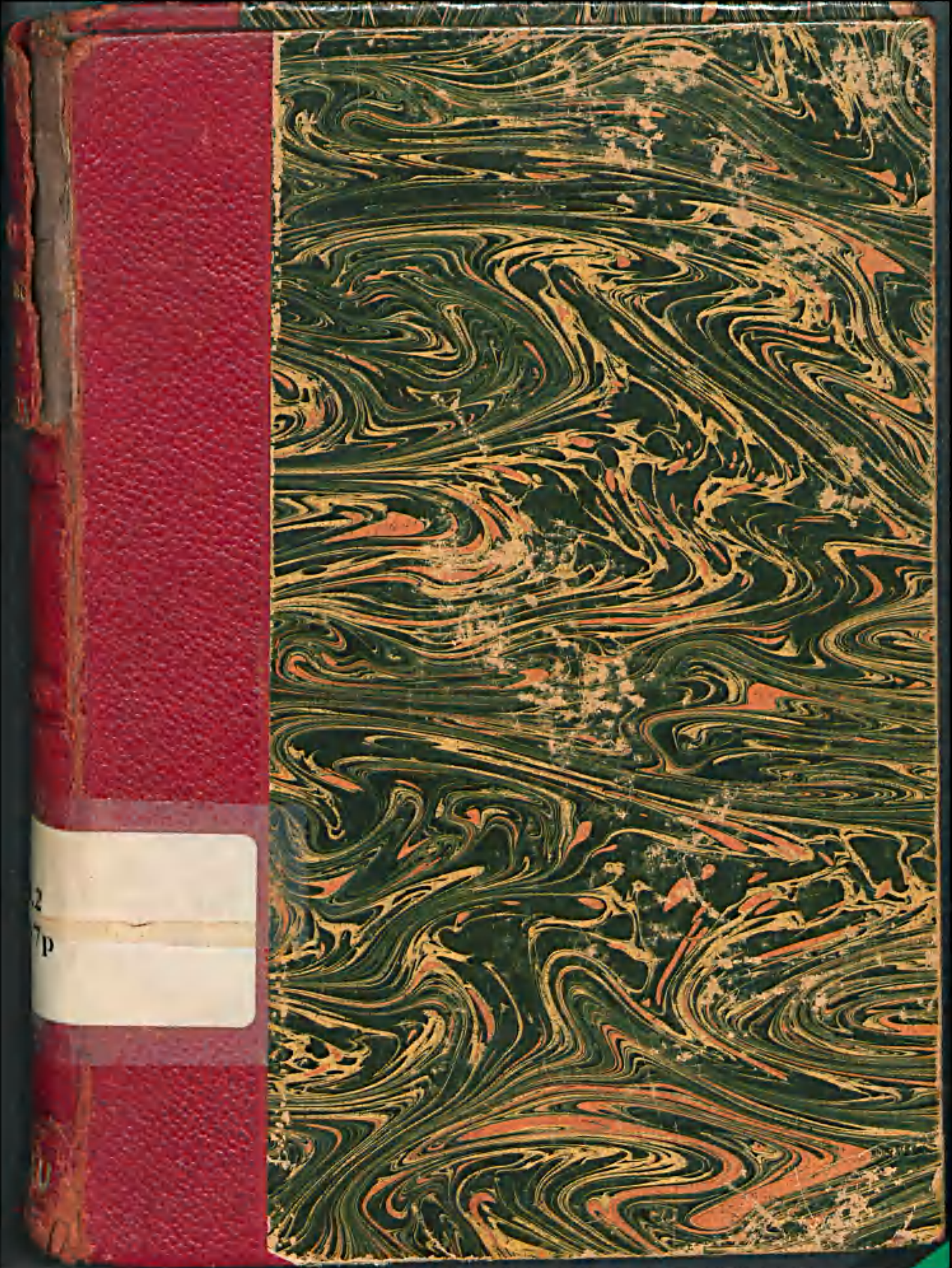

.2
7p

SHOUT
SHARE
IT

A-11-3-B

287

[illegible] II 15

MONOGRAPHIAS BRASILEIRAS

III

MUSEU PAULISTA
BIBLIOTHECA
S. PAULO - BRASIL

DO AUTOR

Scenas da Vida Amazonica com um estudo sobre *As populações indigenas e mestiças da Amazonia,* Lisboa, 1886.

Estudos Brazileiros. Primeira série. Pará, 1889.

A Educação Nacional. Pará, 1891.

A Instrucção Publica no Estado do Pará em 1890. Publicação official, Pará, 1891.

A Amazonia (Aspectos economicos). Rio de Janeiro, 1892.

Estudos Brazileiros. Segunda série. Rio de Janeiro, 1894.

Typ. CONFIANÇA, de José A. Montenegro, r. da Alfandega 193

A

PESCA NA AMAZONIA

POR

JOSE' VERISSIMO

MUSEU PAULISTA
BIBLIOTHECA
S. PAULO - BRASIL

2806

LIVRARIA CLASSICA DE ALVES & C.
RIO DE JANEIRO || S. PAULO
46, Rua Gonçalves Dias, 46 || 9, Rua da Quitanda, 9
1895

639.2
V517p
e.1

DEDALUS - Acervo - MZ

639.2
V517p
e.1

A pesca na Amazonia /

12400008448

A PESCA NA AMAZONIA

PRIMEIRA PARTE

I

Ichthyologia amazonica; o pescador e o meio

MUSEU PAULISTA
BIBLIOTHECA
S. PAULO BRASIL

A bacia fluvial amazonica, a mais vasta e a mais caudalosa do mundo, é tambem a mais rica em peixes de infinita variedade. Luiz Agassiz, que especialmente lhe estudou a fauna ichthyologica, encontrou ahi nada menos de 1800 especies, mais que as então conhecidas na bacia do Oceano Atlantico, o dobro das do Mediterraneo, já então larga e profundamente estudadas, dez vezes tantas quanto conhecia Linneu no mundo inteiro, cerca de um seculo antes (1). E os estudos de Agassiz forão incompletos, não só por falta de exame de todas as aguas da immensa bacia, como por accidentes sobrevindos ás suas riquissimas colleções do museu da Universidade de Cambridge (Estados Unidos). Em carta ao professor Milne Edwards, dizia elle, desde o Amazonas, que não o surprehenderia que o numero de especies amazonicas subisse a tres ou quatro mil. (1). Comquanto incompletas e deficientes, esses primeiros estudos do sabio naturalista, esparsos no livro publicado em collaboração com a sua digna esposa e intelligente companheira de viagem (2) nas conferencias recolhidas no Rio de Janeiro e nos Estados Unidos e trasladadas em revistas européas (3) e em suas cartas citadas a amigos e a scientistas (4) são elles ainda, que eu saiba, o melhor estudo da ichthyologia amazonica, nas suas grandes linhas ao menos. Mais que nenhum outro rio da terra, contem o Amazonas, segundo elle, uma variedade espantosa de seres organisados, que excede toda concepção, e que o surprehendeu, mesmo a elle, que votára a sua vida ao estudo dos peixes.

---

(1) Mme E. Agassiz, *Louis Agassiz, sa vie et sa correspondance*, Paris, 1887, p. 502—L. Agassiz, *Le bassin de l'Amazone in Rev. Scient, T. XIII.*

Esta fauna não é sómente unica pela quantidade maravilhosa dos seus representantes, como pela sua variedade e outras feições e caracteristicas que a distinguem entre todas. A existencia de faunas ichthyologicas distinctas não só na mesma bacia, mas no mesmo rio, é uma das mais frizantes. Assim as especies do rio Pará, do mar á foz do Tocantins, differem das que se encontram na rede de anastomoses que unem o rio Pará ao Amazonas propriamente dito. As especies do Amazonas, além do Xingú, differem das que ficam mais acima, as do curso inferior do Xingú, das do curso inferior de Tapajós. As dos numerosos igarapés e lagos de Manáos, igualmente diversificam das do curso principal do grande rio e dos seus principaes affluentes. Preciso fôra, entretanto, estudar as alterações que podem sobrevir nesta distribuição, no decurso do anno, conforme a altura das aguas e conforme tambem a época da desova das differentes especies. Encontrára apenas um diminuto numero de especies com uma aria de distribuição muito estensa. Outra caracteristica desta fauna é o auchtonismo, si posso dizer assim, dessas especies. No Amazonas se não encontra um só dos peixes conhecidos nos rios dos Estados Unidos ou da Europa, ou em outra qualquer bacia d'agua doce. O grande rio possue seus peixes especiaes, inteiramente differentes dos das aguas doces do Brazil. (1) Agassiz, porem, apenas teve tempo e vagar para o estudo das grandes linhas da curiosissima fauna. O trabalho, para o qual reunira no museu de Cambridge copioso e unico material, ficou por fazer. Offerece, pois, a Amazonia largo campo aos estudos ichthyologicos, e podemos esperar que o distincto zoologo que hoje dirige o Museu paraense, o Dr. Emilio Goeldi, se prevalecerá da sua estada e posição naquella região para continuar a tarefa de Agassiz.

---

(1) *Annales des Sciences naturelles*, 5ᵐᵉ serie, V, 1866.—

(2) *A Journey in Brazil*, Boston 1868, trad. franceza por Felix Vogelr, Paris, 1869.

(3) *Revue Scientifique*, citada.

(4) *Annales des Scienc., nat.*, *Louis Agassiz sa vie etc*, e *Voyage au Brésil*, citados.

MUSEU PAULISTA
BIBLIOTHECA

---

(1) *Obras citadas*, passim.

Não ha correlação entre a importancia zoologica e o valor economico da fauna ichthyologica de uma bacia. Na amazonica se confirma esta regra. Das quasi duas mil especies de peixes ali existentes, apenas um decimo, si tanto, será aproveitado na alimentação. Não quer isso dizer que não haja outras aproveitaveis; mas a gente amazonica não dá geralmente apreço aos peixes pequenos e se atem aos maiores e aos de facil presa com os seus instrumentos de pesca curiosos, interessantes, mas primitivos. Esses instrumentos, não lhe proporcionavam a captura sinão dos maiores, e só aos maiores ficaram principalmente conhecendo e aproveitando. A introducção da rede de pescar e o seu uso, aliás limitadissimo entre os propriamente naturaes da região, deve ter augmentado em numero consideravel a quantidade dos peixes na alimentação usados.

Além destas razões, outras ha que explicão a mesquinhez relativa das especies nella aproveitadas: as abusões e crendices, os preconceitos geralmente de fundo fetichista, dominantes em populações que nunca se libertaram inteiramente do fetichismo.

Essas especies, porém, têm bastado e bastarão ainda, si lhes não consentirem a destruição, para alimento ou auxiliar da alimentação, das populações amazonicas. Os individuos de cada uma dellas são em quantidade assombrosa, a coalharem, em certas quadras do anno, rios e lagos. E' preciso ter visitado nessas temporadas o Amazonas e seus tributarios para saber que nenhum exagero pode dizer a prodigiosa copia de pescado que encerrão. E delicioso pescado, por estrangeiros e nacionaes, desde a conquista, reputadissimo pela excellencia e delicadeza do seu sabor. A Amazonia tem a honra de contar entre os viajantes que mais demoradamente a estudaram, a Alfred Wallace, o famoso emulo de Ch. Darwin na descoberta da theoria da evolução. Dos seus peixes, diz elle: «São muitos de optimo (*most excellent*) sabor, excedendo a quantos comi na Inglaterra, de agua doce ou salgada; muitas especies têm verdadeira gordura, que faz da agua em que os cozinhão um agradavel caldo (1).

O meio affeiçôa o homem: o indigena da Amazonia é principalmente ichthyophago e, conseguintemente, pescador. A mata amazonica, sem embargo do seu volume e espessura, lhe não é obstaculo á vida facil e commoda que leva. A prodigiosa rede de canaes—rios, furos, igarapés, igarapémiris, lagos, ligados uns aos outros e aos rios proximos — que lhes offerecem o meio mais facil, mais conveniente, mais propicio as suas, aliás resumidas, necessidades da vida social, o desobrigão de devassal-a. Quasi delle se póde dizer o que dos conquistadores portuguezes do Brasil disse Fr. Vicente do Salvador: arranham apenas as margens, sem penetrar terra a dentro, pela espessura aspera do floresta. E quando á cata da seringa, da copahiba, da andiroba ou da castanha, preciso lhes é penetral-a, ainda os igarapés, bastantes ás suas leves canôas, abrem-lhes caminho commodo aos recessos habitados por esses vegetaes preciosos. E ali mesmo, no seio da mata, não raro della propria tira o seu alimento. Não lh'o dão os fructos que lhe poderia ella offerecer, ou à caça que á sua frecha ou á sua espingarda deparasse, sinão ainda o peixe, o peixe especial chamado do mato, criado e vivendo nas lagôas e brejaes, na linguagem local chamados igapós, abundantes naquella região d'aguas.

---

(1) *A narrative of travels on the Amazon and Rio Negro*, London 1853, pg. 200.

A penetração da mata, póde-se dizer, se não fez ainda sinão mediante os infinitos cursos d'agua da rede fluvial amazonica e tanto quanto elles a penetram. Uma ou outra picada, angusta e mal aberta, pouco segue alem da beirada em que o espera a sua canôa ou onde eleva a sua barraca; quando não serve apenas para communicar duas correntes ou dous lagos, uma corrente e um lago—aguas em todo o caso—e por sobre ellas «varar», como elles dizem, a maneira embarcação.

Este meio aquatico e piscoso fez delles comedores de peixe e pescadores. Sedentario lavrador á beira rio—e só como ribeirinho os vereis estabelecidos — ou, meio nomade, extractor dos productos naturaes, ou, ainda, criador ou vaqueiro; nas matas virgens, onde se elevam as alterosas castanheiras de vasta cópa, as fartas andirobeiras e as robustas copaibeiras; nas varzeas mais ou menos enxutas, cortadas por longas faxas de mataria, de entre a qual sàem os altos troncos alvacentos, coroados de folhas miudas, da seringueira; nos vastos campos de Marajó, do Araguari, do Aquiqui, da Prainha ou de Monte-Alegre, do Maecurú, do Curuá, do Lago Grande, de Obidos, do Maria-pixy, ou do Rio Branco, o encontrareis sempre tal: furtando ao intermittente trabalho, sem ardor, nem pressa feito, o tempo necessario a ir a qualquer aguà ali perto, e a sabe certa, «pegar peixe» ou «mariscar», consoante o seu dizer. Esse peixe será o seu alimento principal; é o peixe o mantimento com que mais conta.

Moqueado, assado, reduzido a farinha após a moqueação, ou simplesmente cosido em agua, que nestes se resumem os seus processos culinarios para o prepararem, é sempre elle o seu nutrimento primario e constante. Para durar, para levar ás expedições em que se empenham, conservam-o salgado ou moqueado, isto é, assado no muquem. O muquem é um assadouro ou grelha, de fórma geralmente triangular, cada angulo descançando em uma pedra ou em uma forquilha de madeira. Madeira especial, refractaria ao fogo, chamada «páo de muquem», ou outra pouco combustivel, é usada neste assadouro sob o qual fazem lume, para assar a fogo lento o peixe ou caça que lhe poem em cima. O peixe moqueado reduzem-o a migalhas e o esfarinham levando-o aos seus fornos de farinha brandamente aquecidos. Ao peixe assim desfeito chamão *piracui*, farinha de peixe (pirá, peixe em tupi, *ui*, farinha.) Comem a simplesmente, *au naturel*, com a sua indefectivel farinha d'agua ou fazendo-a cosinhar em agua com algum raro condimento, alguma pimenta malagueta ou cheirosa e ajuntando-lhe durante ou após a cocção uma porção desta farinha, com que engrossam o prato e o servem. Chamão-lhe «mogica», nome de todo o seu preparado culinario em que entra uma fécula qualquer com o fim de condimentar ou antes, «engrossar», que é no tupi o significado de mogica, um caldo qualquer, ou a porção de peixe secco ou salgado da sua panella de barro. Esta panella a descançam sobre as tres pedras que com o nome de «tacurua» lhes servem de fogão, quando, á falta de pedras, commum em uma região em que a pedra é escassa, a não poem simplesmente sobre os tições accessos.

A caça, que em sua alimentação entra em quantidade infinitamente menor que o peixe, ainda os rios e outras aguas mediterraneas lh'a fornecem, não só na copiosa variedade da sua fauna peculiar, os patos, as marrecas, os anambés, além dos pernaltos, dos pica-peixe, como a grande ariramba, tambem por elles comida, como nos quadrupedes que a ellas vêm beber, refrescar-se ou comer as gramineas que ás beiradas lhe se encostam : os porcos do matto, as antas, os veados, as pacas, as cotias, sem falar nas capivaras, quasi peixe pelo sabor, e que, excepto a branca, e ainda esta por necessidade, não comem.

Porque o gentio amazonico é cheio de escrupulos na sua comida. O peixe de pelle, em geral, refuga-o. Considera-o nocivo a saude, «carregado», causador de herpetismo. Não faz tambem alimento da capivara, da lontra e de outros animaes, nem lhe apetecem as aves, sinão as grandes, os inambús, os jacús, os jacamins, as macucauas e outras, de carne farta e saborosa. Das menores, mesmo as deliciosas narcejas, abundantes nas beiradas dos lagos e alagadiços de certas zonas, as pombas, que em Setembro cobrem nas varzeas as murtas frondosas, não fazem conta. O jacaré, o jacaré-tinga, pequeno, de peito branco, carne alva e bôa, só o comem as populações do lado oriental do estado do Pará e visinhanças e, principalmente, de Marajó.

Não se creia, porém, que de todo não sejam caçadores. A' caça dão-se tambem e nella são frequentemente eximios, menos pela habilidade no atirar, nelles trivial, que pela finura dos seus sentidos, unicos e preciosos guias através das sombrias e intrincadas florestas, e pela rijesa de suas pernas que não cançam. A caça exigindo, por igual, mais movimento que a pesca, ha mais este motivo para lhes não ser tão sympatica como esta. De mais as suas armas indigenas para a caça, o arco e a frécha, e, em certas regiões do Alto-Amazonas, a zarabatana são, qualquer que seja a habilidade com que as manejam, inferiores a uma espingarda. O uso desta, e os processos de caça de todos conhecidos, tira-lhes todo o interesse como caçadores.

Não é, porém, sómente no ponto de vista ethnographico, sinão tambem sob o aspecto economico que merecem descriptas as suas artes, e os seus processos e instrumentos de pesca. A população amazonica, não inferior talvez a setecentos ou oitocentos mil habitantes, alimenta-se, já vimos, principalmente de peixe e a pesca em grande escala de alguns dos representantes da fauna dos seus rios e lagos, concorre tambem, e não pouco, para a riquesa publica dos dous estados que formam a Amazonia.

Como este estudo mostrará, a fartura de peixe na Amazonia por muito explica a facilidade relativa com que foi essa immensa região penetrada e civilisada, do mesmo passo revelando quão importante é economicamente e, portanto, socialmente, esse factor no desenvolvimento della. E pondo de manifesto este facto, tenta chamar a attenção dos poderes publicos e do povo dos dous estados do Pará e do Amazonas para a criminosa negligencia com que ali se encara um problema capital da sua economia social.

II

As pescarias da Amazonia

Ou são propriamente amazonicas, feitas nas aguas do Amazonas e seus inumeraveis tributarios, correntes ou lagos, ou maritimas ou submaritimas, conforme são feitas em pleno mar ou nas regiões das fozes do Amazonas e do Pará, até onde se faz sentir a influencia da agua salgada e até onde chegam os representantes da fauna propriamente marinha. Ha ahi uma região neutra, em que as especies marinhas e fluviaes se confundem ou pelo menos se encontram, e os ribeirinhos das bahias formadas pelo rio Pará comem dellas pescados o camuri, que é do mar, e o tucunaré, que é do rio. A tainha representa bem esta neutralidade, vivendo tanto na costa maritima, como aqui nesta agua semi salgada e subindo mesmo as doces do Tocantins, até Cametá, a mais de 300 klm. do mar. O Tocantins e as aguas da região visinha desta zona neutra, para oéste, embora não pertençam, ao menos aquelle rio, ao systema amazonico, os reuniremos, neste estudo, neste systema.

Attendendo aos movimentos de população que determinam, á quantidade de pescado que produzem e ao valor commercial dos seus productos, poderiam as pescarias amazonicas ser divididas em grande e pequena pesca. A primeira seria aquella que constituindo, ao menos periodicamente, uma industria, faz dos seus productos um objecto de commercio ou de escambo, concorrendo assim para o augmento da riqueza publica regional; a segunda, a que feita concomitante e simultaneamente com aquella, como seu complemento ou adjutorio, ou ainda independentemente della, é apenas um recurso de alimentação individual ou uma pequena industria auxiliar de supprimento local.

A' primeira pertencem as pescarias do pirarucú, da tartaruga, com a industria annexa da preparação do azeite que lhe fazem das gorduras e dos ovos, do peixe-boi, tambem com igual industria annexa, da gurijuba e da tainha, collocadas sem attenção á quantidade ou ao valor da producção. Na segunda classe entraria não só a pesca de todo genero de peixe, amphibios ou crustaceos, com um fim alimenticio, mas ainda a de certas especies que apparecem nos mercados ou frescas ou conservadas pela salmoura, pelo salgamento ou pela moqueação, como o mapará, o tambaqui, etc. E o producto desta pequena pesca não é tão somenos qual se poderia julgar, pois sendo ella que principalmente avulta no titulo «peixe secco e salgado» das pautas fiscaes, só o entrado em Belem do Pará em o novennio de 1885—93 elevou-se ao notavel algarismo de 2.499.720 kls. ou uma média annual de cerca de 278 mil kilogrammas.

Não é facil, nem possivel talvez, determinar geographicamente as differentes areas da região em que se realisam estas pescarias. Toda ella sendo profusamente cortada de aguas e todas estas extremamente piscosas, não ha lugar della, pode-se dizer, onde a pesca não seja praticada, em maior ou menor escala. Paragens ha, todavia, que por attrahirem maior numero de pescadores e produzirem maior porção de pescado, ou por se acharem mais perto de lugares de maior consumo e commercio, são mais conhecidas e citadas, e portanto podem ser consideradas centros de producção. Taes são para o pirarucú os lagos centraes de Marajó, principalmente o Arary, que é tambem o maior da ilha, os rios e lagos da Guyana brazileira ao norte do Araguary, os rios e lagos do Maecurú e todas as aguas do systema hydrographico deste rio na comarca de Monte Alegre, a região de lagos entre a margem esquerda do Tapajós, municipio de Alemquer e rio Curuá, o Lago Grande de Villa-Franca e aguas adjacentes, o rio e serie de lagos do Parú, á margem esquerda do Trombetas, na comarca de Obidos, os lagos e aguaçaes entre o Trombetas, o Jamundá e o Amazonas, os lagos de Faro, formados pelo Jamundá, o lago Arari, na ilha dos Tupinambaranas, os lagos do Rei, de Tefé, de Cudajáz no Solimões, os lagos e aguaçaes do Rio Negro, do Rio Branco e do Uaupés.

A singular distribuição das aguas da região torna difficilimo, sinão impossivel, como esta exposição deixa ver, assentar com precisão estes differentes centros de pescarias.

O que as cartas que possuimos dão como um rio—um traço mais ou menos grosso, mais ou menos comprido, mais ou menos sinuoso, indicando um curso d'agua—é por via de regra um verdadeiro tronco de uma arvore hydrographica de que uma myriade de affluentes, deffluentes e subaffluentes, igarapés, furos, paranás e lagos, são os galhos, os ramos, as folhas. Tal é o Maecurú, tal é o Curuá, tal é o Parú e ainda, menos visivelmente por causa da sua mesma vastidão, o Xingú com as aguas do Aquiqui e a mesopotamia do Anapú e Pacajás, o Tapajós com as aguas dos igarapés de Mahicá, Assú, Mapiri, Panema, bahia de Villa-Franca, rio Arapium, furo de Arapichuna e mil outras; o Trombetas, com os rios ou igarapés do Parú, do Sapucuá, do Curumú e quantidade de lagos que por assim dizer margeam de um e de outro lado todo o seu curso inferior e medio; e assim o Jamundá, o Jatapú, o Urubú, o Tefé e em geral todos os outros. Na enchente, de Novembro a Junho, crescendo as aguas, o curso principal, o tronco da arvore, avoluma-se, e em muitos delles, assoberbando as margens, aggrega a si grande numero dos seus tributarios, como, por exemplo, acontece com o Maecurú, que se torna gigantesco graças a este processo de agglutinação. De outros, que por mais distantes ou por o não consentir a elevação do terreno intermedio, não foi possivel annexar ao tronco principal, faz a enchente um só reunindo as vezes dez, doze e mais lagos e outros tantos igarapés em um unico e as vezes extensissimo lençol d'agua, como succede no Lago Grande de Villa-Franca ou das Campinas, nessa época um mar, cujas margens se não avistam do centro, E' na vazante, de meiados de Agosto a meiados de Novembro, no « tempo da salga », como a esta época da grande pesca do pirarucú chamam os naturaes, que apresentam essas regiões aquelle aspecto primeiro dito :— um tronco esgalhado e ramoso de aguas infinitas, projectado sobre a vasta estensão daquella enormemente dilatada planicie chata e verde.

As pescas systematicas nas aguas propriamente amazonicas, do grande rio e dos seus inumeraveis tributarios, effectuam-se nos mezes do verão, ou melhor da vazante. Nesta região por excellencia hydrographica, a Amazonia, é ainda o regimen das aguas que determina e discrimina as estações, si é licito appellidar assim os dous periodos em que ali se divide o anno. Chamam-se ellas vazante e enchente, e o seu inicio e fim varia naturalmente consoante o afastamento em longitude das fontes do Amazonas e dos grandes affluentes do seu curso medio e superior. Começando geralmente em Novembro, a enchente dura até Julho e mesmo até Agosto, quando entra a vazar. Em regra geral, Junho e Julho são os mezes da maxima enchente, Setembro e Outubro os da maxima vazante. Repiquêtes, como ali chamam a falsas vazantes ou enchentes, determinadas por causas occasionaes, concorrem, com outras variações meteorologicas, para a maior ou menor variabilidade dessas duas estações nas differentes longitudes e latitudes do immenso valle.

E' particularmente na vazante, no seu inicio, quando entram a baixar as aguas, no seu termo, quando principiam ellas a subir, mas sobretudo no seu apôgêo, que se realisam as pescarias. Os peixes, ainda os maiores, preferem as aguas calmas dos lagos e igarapés centraes, ás ondas e correntes do Amazonas e dos seus grandes affluentes. No começo da vazante acodem aos lagos que lhes offerecerão abrigo e abundante repasto, fertilisados e providos que forão pela enchente ; no começo desta, quando as aguas entram a crescer nos lagos e rios centraes, descem elles á procura de outros pousos ou remontam as correntes, favorecidos pela cheia, a procura das cabeceiras d'aquelles mesmos lagos, igarapés ou rios onde durante a vazante se consevaram.

A enchente decuplicando o volume das aguas ou pelo menos a superficie por ellas de vazante occupadas, decuplica tambem o seu elemento, e dispersos naquella enorme massa d'aguas ou recolhidos ás cabeceiras desviadas, reconditas e inaccessiveis, no trabalho da gestação ou da procreação, escapam neste periodo á perseguição dos pescadores, reduzidos então, como veremos, a poucos meios de apanhal-os em insignificantes quantidades.

Esta defesa natural durante alguns mezes é por ora a unica efficaz que tem o peixe, e só ella explica como, apezar do desregramento funesto que ás pescarias do verão preside, ainda são abundantissimas de pescado as aguas amazonicas.

Para aquellas aguas em vazante affluem não só os pescadores convisinhos, o mesmo é dizer os moradores mais proximos, como gente de mais longe, negociantes e especuladores, e essa especie de mercador ambulante, o mascate amazonico, o « regatão ». Vêm uns fazer pescar por sua conta, outros comprar aos pescadores de profissão o pescado, trocando-o pelas mercadorias em gasto ali, da sua pequena loja, fixa ou errante, conforme a têm na barraca para esse effeito levantada ou na tolda da sua « canôa de regatão ».

Nos lugares mais altos dessas terras em geral baixas e humidas, quando não alagadiças, erguem a sua «feitoria» ou «barraca», denominação que começa a prevalecer áquella. Meia duzia de páos toscos servindo de esteios, vigas e caibros formam a armação desse edificio primitivo que coberto por todos os lados de palha de buçú (*Manica saccifera*) de curuá (*Attalea*) de miriti (*Mauritia flexuosa*) de ubim (*Geonoma*) de uricuri (*Attalea excelsa)* de inajá (*Maximiliana regia)* ou de uauassú (*Attalea speciosa*) lhes servirá, nos mezes que ahi passam, de habitação e armazem. Raro é tenha divisões mesmo em havendo familia, e mais de duas aberturas ou portas, fechadas mediante esteiras tambem de palha, melhor diriamos de franças de palmeiras expressamente entretecidas, chamadas «japás», Não raro tambem a mesma barraca lhes serve de loja, de dispensa, de deposito para o peixe pescado, de refeitorio, de cosinha, de dormitorio; é o *domus* completo, qual devera ser o primitivo.

Quando na região aonde vão sabem não encontrar os elementos para a fabricação daquella vivenda, levam-os do lugar mais proximo. Outros nem essa tem ; ou vivem sob a escassa tolda da « montaria » ou da «igarité» ou limitam-se a aproveitar o tronco e a cópa d'algum arvoredo, fazendo sob ella, com um japá apoiado ao tronco e a um páo adrede fincado um mesquinho abrigo. Sob elle, atada de um galho da arvore ao esteio posto, penduram a rêde, leito como nenhum portatil. E ainda ha quem, de todo confortavel descuidoso, nenhuma outra guarida tenha que uma d'aquellas esteiras encostadas a um páo ou a um tronco d'arvore.

Pittoresco e animado é o aspecto destas regiões das pescarias «no tempo da salga». E' o verão, justamente a quadra mais agradavel do clima amazonico. Sopram então os ventos alizios, que entrando pela vasta embocadura do grande rio, cujas margens baixas lhes não offerecem obstaculo, lavam em um enorme banho de frescura o valle todo. Raras são as chuvas, os terrenos estão seccos; a ardentia do sol mitiga-a a viração constante do «vento de baixo», soprando de léste, da foz do Amazonas. As manhans nessa época são incomparaveis de largo sol alegre, de cantante viração fresca, de robusta vida. E' a sazão da fartura e da abundancia. Nos lagos e rios interiores, nos innumeraveis fios daquella trama d'aguas, tributarios todos do grande rio, superabunda o peixe. E' tambem o tempo das tartarugas, dos tracajás e dos seus ovos, petiscos tão queridos ao paladar daquellas populações. A vida animal, geralmente em todo tempo escassa nas margens do Amazonas e mesmo nas dos seus grandes affluentes, é então forte e copiosa.

Uteis ou inuteis, percorrem as estiradas margens desses aguaçáes, enchem a sua flora, fraca, sem pujança, mas verde e viçosa, coalhão seu ar azul, fino, de uma transparencia imperturbavel, um mundo de quadrupedes e de aves. Aquaticos, palmipedes e pernaltos, todas as familias dos trepadores, e ainda os gallinaceos, os pombos, como os seus inimigos, os rapaces variadissimos, os pica-peixes, os porcos do mato, as antas e, conforme a natureza do sitio, mais ou menos proximo da terra firme, mais ou menos de campo ou mata, assim acodem ali tambem, a essas paragens para todos fartas, os variados representantes da vida animal amazonica. Os carnudos patos do mato, as gostosas marrecas, os grandes papagaios, os saborosos mutuns e jacús, podem ser grata variedade á mesa abundante em peixe dos barraqueiros ou pescadores. As garças, pequenas e reaes, agrupam-se por milhares ás beiradas, na triumphante brancura das suas pennas refractarias á impureza, ou fazem a alguma arvore caida á margem ou deslisando pela corrente uma alva cópa, que ao longe semelha ora um barco alvinitente de claras vélas enfunadas, ora uma casaria maravilhosa, um povoado, todo branco, de uma brancura immaculada, aninhada, como enorme perola, em vasto escrinio de velludo verde. Os altos jaburús brancos, com os grandes rostros negros; os espantadiços mauaris, de compridos, pesados bicos, repousados nas costas; os vultosos arapapás pardacentos, de largos bicos chatos; as roseas colhereiras, que os têm rasos como pás; os rubros guarás, de rostro fino, agudo, recurvo, proprio para cavar no tijuco as minhocas ou extrair dos buracos marginaes os peixinhos de que se alimenta; os plumbeos e tristonhos socós; os quasi negros carãos, bons para comer, enfadonhos no grito esganiçado; as piassocas grenatinas, bicos e pernas carmesins, espertas e leves; os numerosissimos bandos dos canarios da terra, miudos, chilreantes; mil outras avesinhas, de varias cores, de varios tamanhos, de varios cantares, o melodioso carachué plangente; os japiins, carbunculo e ouro, trefegos, galhofeiros, de canto vibrante, harmonioso, variadissimo; os barulhentos papagaios; os algazarreiros periquitos, todos numerosos, todos moveis, todos, como o poeta, «incapazes de assistir n'um só terreno», sobre a vegetação viçosa e ephemera das margens, pelos compridos estendaes de capins verdes que a franjam ou recobrem vastos tractos do plaino adjacente, nas copas das arvores, ou nas franças ciciantes das palmeiras, voando em bando, em grupos, sós, de uma para outra praia, de uma para outra arvore, dão a essas paragens banhadas de vento e de sol, uma larga vida farta, movimentada, alegre.

Ao longo das margens disseminão-se as barracas amarelladas, baixas, rusticas. Erguem-se nos «tesos» mais convenientes, sobrepostas ás ribanceiras junto a algum grupo d'arvores ou «rebolada» de palmeiras, ilhas espalhadas no mar verde dos murysaes ou dos dilatados campos, si em região de campos ficão os lagos, onde as manadas de gado poem os tons variegados dos seus pellos, dando á larga paizagem em recanto bucolico.

Junto ás barracas, rodeadas de varáes de onde pendem, seccando ao sól, as postas ellipticas largas, avermelhadas do pirarucú, pondo em róda o seu pitiú desagradavel, pullulam os corumins nús, prole numerosa desta gente prolifica, alimentada de phosphoro. Correm travessos, atirando pedras aos esfaimados urubús que ameaçam o peixe a seccar, ou aos jacarés que passam n'agua embaixo. ao alcance da pedrada ou vêm surrateiramente se achegando da margem a pilhar algum resto ali lançado.

A vida animal n'agua, menos apparente, passando-se sob as aguas em geral escuras e opacas d'aquelles aguaçáes é, entretanto, talvez mais intensa. A cada momento ouve-se o ruido especial, ao ouvido do pescador familiar, do boiar do pirarucú, levantando sobre o dorso espesso cumulo d'agua e deixando após si um largo rebojo, ou assiste-se o pulo alto da despresivel pirahiba, o enorme corpo todo fóra d'agua, envolto n'um lençol liquido, franjado de espuma, sumindo-se nella com estrondo, fazendo largos circulos oudeados, que vem fenecer na margem; avistam-se passar as theorias dos botos superticiosamente temidos, pondo rapidamente fóra d'agua os compridos focinhos cylindricos e os dorsos bruno-vermelhos, abaûlados, lisos. Pelas margens encostam-se em grupos, expondo-se incautamente ás frechadas, os aruanás alongados, chatos, e, meio occultos no tijuco os acaris, cascudos como tatús aquaticos, negros, não escondem bem o seu feio vulto. Saltam a cada instante no meio do rio ou do lago, mil outros peixes, fugindo em carreira medrosa e precipitada ás canôas dos pescadores, indifferentes a esta miuçalha, ou á gula dos pirarucús, das pirahibas, dos grandes surubins, sinão aos dentes vorazes dos jacarés.

Abundantissimos nestas paragens estes corpulentos amphibios, percorrem lentamente, quando os não acossa o medo, aquellas aguas, apenas com a extremidade arrebitada do focinho e os grandes olhos esphericos, encravados n'uma pretuberancia da enorme cabeça, fóra della. Encostam-se ás margens ao pé das feitorias na esperança dos sobejos dellas lançados, escondem-se sob os capinzaes das beiradas refastelando-se dos peixinhos ali copiosos ou vão agglomerar-se á boca dos igarapés e lagos, tapagem viva e famulenta, á tóca dos peixes que fogem aos pescadores ou dos restos, fatos de pirarucú, pedaços inuteis ou deteriorados de quaesquer alimentos, das barracas postos fóra ás aguas. Quando os atormenta a fome ou menos vigiados se sentem, á noite sobretudo, saem em terra, num caminhar grotesco, desengonçado, arrastando o largo peito no chão, cauda e cabeça meio erguidas, a procura de pasto á sua fome perpetua. E é de vel-os fugir, n'uma desconcertada carreira, todo eriçados, erguida a cauda, arrepiada a larga espinheira que a franja, a boca aberta, ás pedradas dos corumius e aos latidos dos cães assanhados. Si ao escapar-se, alcançou-o em bom sitio um tiro ou uma frechada e cáe n'agua pondo sangue do corpo, ai delle ! precipitam-se-lhe em cima, famélicas, voracissimas, nuvens de moscas fluviaes, teimosas e sanguisedentas, as piranhas, a cujos dentes pequenos, triangulares, fortes,afiadissimos, não resiste o seu couro corneo, invulneravel á bala.

Não é possivel dizer o nome de todos os peixes que fervilham naquellas aguas. Muitissimos são talvez anonymos. A muitissimos outros sabem, todavia, os pescadores o nome, o sexo, os costumes, os habitos, as comedias, os retiros, os variados modos de apanhal-os, de preparal-os, de utilisal-os. São escamosos uns, outros de pelle. Dos primeiros, alem do grande, do vantajoso, do preferido pirarucú nomeam, pescam, comem ou fazem objecto do seu commercio, a pescada, o tambaqui, o aruaná, o pirá-tapióca, o tacunaré, os acarás,—bandeira, assú, péua, miri,—os acaris, o tamuatá, as piranhas,—brancas, pretas, cajú ou vermelha,—o aracú, o pacú, o jaraqui, o sarapó, a sardinha, o matupiri, o peixe cachorro, o curimatá, o aramaçá, o apapá, a tainha, o matrinchão.

Os de pelle, que nós lá, por uma sobrevivencia da crendice mythologica, relacionando por um parallelismo de formas exteriores caracteres animaes e factos pathologicos ou moraes, temos por nocivos, productores de affecções herpeticas, são, entre mil outros: o surubim, o mapará, a piramutaba, o mandi, o jandiá, a pirarára, o bacú, o cuiúcuiú, o sete-barbas, o pirábandeira, o piránambú, o pirápéuáua, a pirahiba, a arraia.

Por sobre aquellas aguas, assim animadas, passam e repassam os pescadores, nas suas pequenas canôas de pesca, leves e maneiras, firmes á prôa, de vermelho terra vestidos, grande chapéo de palha indigena desabado, á cabeça, o longo cigarro de *tauari* nos queixos ou preso atrás da orelha, o harpão ou a frecha promptos, segundo é um pirarucú, um peixe boi ou simplesmente algum tambaqui, aruaná ou tucunaré que vão pegar.

A' melhor hora para a pesca é de manhan, nem tão cedo que não haja luz bastante á tranparencia d'agua, nem tão tarde, que as tenha agitado a viração, mas quando, não havendo ainda «caido o vento», conservam-se as aguas serenas e lisa como um espelho a sua superficie. Esta hora passada recolhe-se o peixe aos seus esconderijos, e não ha quasi apanhal-o a geito de o frechar ou harpoar, ou não o deixa perceber a agitação das aguas. Igualmente aproveitam as tardes quando ha calma e as aguas permanecem tranquillas.

Durante a cheia, mesmo no seu auge, pescam tambem, como veremos. mas com menos successo, isoladamente. Lugares, mesmo ha onde nessa quadra escasseia por tal modo o peixe que se tornam elles, consoante a expressão local, famintos. «Não péga nada», «não bate nada», rios e lagos «estão sarú», segundo os seus dizeres, e si não ha outros recursos sinão o peixe, com que improvidos contavam, e que se furta á sua busca, nem curral com tartaruga, nem peixe secco ou moqueado, nem «criação», passam miseravelmente esses dous ou tres mezes de escassez.

O Amazonas propriamente não é um rio de pesca. A sua mesma vastidão e profundidade, em todo tempo consideraveis, facilita ao peixe a defesa e difficulta a pesca, á qual é tambem obstaculo a quasi constante agitação de suas aguas. Os peixes fogem, outrosim, ás suas correntes, procurando, quer na enchente quer na vazante, os meios mais calmos dos lagos, dos igarapés ou dos rios menores. Esta circumstancia explicaria acaso a existencia, assentada por Agassiz, de diversas faunas ichtyologicas nesta mesma bacia de tão pronunciada unidade.

O regimen das aguas amazonicas influe tambem sobre a maior ou menor abundancia de pescado e a regularidade maior ou menor com que se apresentam as duas phases da enchente ou da vazante e o maior ou menor grau dellas prenuncia melhores ou peiores pescarias. Ás grandes enchentes, correspondem vazantes abundantissimas de peixe. Parece que podendo assim melhor escapar á perseguição dos pescadores durante a cheia, se reproduziram em maior numero. Chegando as grandes enchentes ás aguas afastadas, não alcançadas pelas menores, traz dellas tambem na descida o copioso pescado que, menos perseguido, criaram.

III

A pesca do pirarucú

Por todos os motivos de ordem economica, a pesca do pirarucú occupa nas pescarias amazonicas o primeiro lugar. A salga do pirarucú, como a recolta da castanha ou a extracção da borracha, determina uma época na região «o tempo da salga», setembro e outubro, e dá principalmente lugar aos grandes ajuntamentos periodicos no precedente capitulo esboçados. Outras pescarias fazem-se, digamos assim, á sombra desta, como appendices della, ao mesmo tempo e nos mesmos lugares em que ella é feita, já tambem descriptos.

O pirarucú é a base da alimentação amazonica. Representa ali, região de escasso gado e de população pouco dada á criação e á cultura sedentaria, o papel que a carne secca faz no Sul do paiz ou o bacalhão entre as populações pobres da Europa e da America do Norte. Elle é o nosso bacalhão, e não sei si, menos estupidamente destruido, não podéra ter feito ao bacalhão nos mercados brasileiros séria concurrencia.

O pirarucú *(Sudis gigas, Vastres gigas)* é um peixe grande, comprido e volumoso Medem os adultos de 2 m. a 2 m. e meio ou pouco mais. O seu peso bruto é de 50 a 80 kilogrammas, dando alguns de rendimento liquido, em carne vendavel, depois de secca, 20, 30 até 40 kilogrammas. Rarissimo excedem este ultimo algarismo. O seu nome diz simplesmente peixe vermelho como o urucú (*pirá*, peixe; *urucú*, o fructo da *Bixa orellana*). Vem-lhe da vermelhidão das suas largas escamas, cuja curva posterior volta-se para a cauda. Tem uma cabeça volumosa, acabando em focinho chato, e o corpo cylindroide. As escamas do dorso são mais escuras e mais claras as da parte inferior ou ventre. Notam os pescadores que a côr do pirarucú é mais ou menos carregada, conforme o é a das aguas em que habita. Os dos lagos, onde de preferencia vivem entre as aguas lodosas dos aningáes e periantans, são mais escuros, os dos rios de agua clara mais claros, e os do Amazonas de um amarello barrehto, consoante a côr das aguas do grande rio. Esta observação traz uma confirmação á lei biologica da adaptação ao meio. Justamente nos flancos, entre o dorso e o ventre, e na cauda, mais vermelhas são as escamas, de cuja côr tirou o nome. Junto aos operculos branchiaes, no terço inferior do corpo, tem duas poderosas natatorias. Possúe tambem barbatanas anáes, faltando-lhe porém as dorsáes. A cauda lateralmente chata, vertical, é em toda a sua curva superior e inferior bordada de uma franja de natatorias cartilaginosas. Sua lingua, menos rudimentar que a do commum dos peixes, apresenta a particularidade de ter um osso comprido, chato, coberto na parte superior de picos, e attinge a 15 e 20 centimetros.

Em toda a região é usada a parte ossea desta lingua á guisa de ralo ou grosa para reduzir a pó o guaraná, a canella, as differentes raizes de que as bellas e faceiras mamelucas fazem os perfumes com que se aromatisam o corpo e as roupas. Por igual são as suas escamas depois de seccas excellente lixa, empregada pelos naturaes em alisarem suas armas e utensilios indigenas, os seus arcos, as suas cuias, as suas colheres de páo. Muito as empregam tambem os torneiros, marceneiros e carpinteiros em quaesquer obras de alisamento.

De manhã sae o pescador em a sua leve montaria de pesca, algumas pequenas a não terem mais de $2^m,50$ a 3^m de tamanho, uma largura maxima de 40 a 50 centimetros, muito razás, dellas havendo cuja maior altura, em perpendicular, do fundo á linha das bordas, não será maior de 20 a 33 ou a 40 centimetros. Comsigo leva duas linhas, dous bicos, duas bóias, o cacete pára matar o peixe, a sua pequena faca, e o seu urú, cestinho de talas, de tampa movel, em fórma de bolsa de senhora, com o isqueiro, o tabaco, a palha de tauari para o comprido cigarro que dura todo um dia, o seu provimento de anzóes e outras miudezas.

O pescador é, noventa e nove vezes em cem, um indio semi-civilisado, um tapuio, ou um mameluco, mestiço do indio com o branco. Menos frequentemente um negro ou um mestiço da raça negra com a indigena ou com a branca, crioulo, cafuz, curibóca ou mulato; ás vezes, raramente, um branco, mesmo estrangeiro, algum portuguez principalmente. Não ha um trage especial de pesca, mas quem representasse o pescador vestido de calça e camisa solta, curta, mal lhe cobrindo o cós da calça e a cintura, tingidas ambas no vermelho terroso da tinta do moruxi (*Byrsonyma*) e o grande chapéo desabado de grelos do tucumanzeiro (*Astrocarium tucuman*) enterrado na cabeça, teria dado o typo mais geral delle, em todo o seu pittoresco indigena.

A canôa, tambem, não é forçoso seja aquella descripta, mais especialmente na pescaria usada e por isso chamada canôa de pesca. Servem-se de qualquer quando é preciso e vêem-se grandes montarias e tambem igarités occupadas na pesca. Estas, todavia, não têm as vantagens daquellas, o silencioso deslisar, o velóz correr, o manejo facil, a evolução rapida, e possibilidade de entrar e mover-se nos mais estreitos e mais rasos riachos ou lagos, de encostar ás beiras mais baixas e até de ser «varada» ou levada aos empuxões, de uma d'aquellas bacias para outra, através e sobre os esteiros de capim que as separam. A ubá, a canôa de um só tronco, mal affeiçoado á forma de embarcacão, é hoje quasi desusada, sobretudo no Baixo-Amazonas, onde a montaria a substituio.

Faz a montaria nesta região, como notou Bates, ás vezes do cavallo, da mula ou do camello de outras. Com cinco páos a constróem : tres pranchas largas para o fundo e as bordas e dous pedaços nos quaes talham as «rodélas» de pópa e prôa. Ás rodélas dão a fórma de uma semi-ellipse fazendo arredondada a parte superior, que muitas vezes torminam por uma curva composta ou linha sinuosa, de ornamentação. Devia de ser a fabricação da canôa entre o selvagem primitivo cercada de praticas religiosas ou cultuaes, e entre a gente amazonica sobrevivem crenças que são porventura os restos daquellas praticas. A madeira para a canôa, e as suas florestas lh'as fornecem variadas e excellentes, ha de ser cortada em determinada lua, consoante certa orientação, e não deve a abertura do casco ser presenciada por mulher pejada, o que o faria rachar. A madeira a que dão a preferencia é a itaúba, páo pedra, páo duro como pedra, páo ferro, de *itá* pedra e depois ferro, e *úba*, madeira, páo.

No preparo do casco usam ainda do fogo, como o indigena primitivo, não só para consumir a porção de madeira que lhes daria muito trabalho tirar com a ferramenta, como depois de assim cavado o madeiro, para abrir e dar ao tronco concavo a fórma e geito convenientes. Para isso poem-o com a abertura para baixo sobre uns páos, adrede dispostos e acendem-lhe em baixo fogo, cujo calor dilatando a madeira facilita-lhes a operação de a afeiçoarem em fórma de canôa, mediante páos de varios tamanhos que introduzem de lado a lado dos bordos internos para forçar a distensão e para conserval-a distendida e de embiras e cipós, passados á volta, afim de regular a distensão e evitar se não abra no sentido do comprimento a larga prancha curva (1). Dest'arte prompto o casco, aperfeiçoam-o com ferramentas de carpintaria, adaptam-lhe as rodélas de pôpa e prôa e passam-lhe ás bordas duas pranchas curvas, pregadas a prego e ás vezes tambem ligadas ao casco por meias cavernas espaçadas. A estopa e o breu para lhes tomar alguma raxa e os intersticios das ligações, fornece-lh'os a propria mata. Esta canôa é desprovida de quilha, para não pegar nas vegetações aquaticas, no tijuco das beiradas ou nos capinzaes por sobre os quaes as levam, na faina da pesca, de uns pontos para outros. Muitas vezes deixam de juntar ao casco as pranchas lateraes, limitando-se a pôr-lhe as rodélas, os bancos estreitos e á prôa a especie de banco largo, triangular ou trapesoide, chamado fogão. E' aqui que, sobre um vaso de barro cheio de terra, accendem fogo para assar o seu peixe ou ferver o seu café.

---

(1) Para noticia mais minuciosa e technica da construcção da montaria, V. Camara, *Ensaio sobre construcções navaes indigenas no Brazil*, Rio, 1888.

Nesta embarcação sáe o pescador á pesca. Um companheiro, um filho menor ou qualquer outro corumim, vae ao jacumau, isto é, sentado no banco extremo da pôpa, com o largo remo elliptico e chato, leme e propulsor ao mesmo tempo, dá andamento e direcção á canôa. A falta de gente para este officio, suppre-a o João-de-páo. O João-de-páo é um dos seus remos, a metade de um delles de preferencia, fixado por cipós ou cordas á pôpa, afim de conservar a piroga na rota que elle agachado á prôa, a bunda sobre os calcanhares erguidos, o peso inteiro do corpo descançando nos dedos dos pés largos, ora remando com uma só mão, ora servindo-se da longa haste do harpão, lhe imprime.

E', porem, de pé ou a meio sentado no banco alto, especial, denominado «banco de pescador» que atira ao peixe. Este banco é simplesmente um circulo de madeira fixo a um páo de tres ou quatro palmos, que á maneira de mastro, passa através da abertura circular do banco de prôa e fixa-se na caverna ou no casco em baixo, para isso ligeiramente escavado. Com o trazeiro repousado nelle, as pernas estendidas, os pés bem apoiados na taboa do fogão, tem elle a estabilidade e firmesa de posição necessarias e a indispensavel liberdade de movimentos.

A longa haste na mão direita, formando um angulo agudo com a linha da canôa, apontada á agua, prompta ao arremeço, vae elle vagabundo, ao longo dos igarapés, pelo meio dos lagos, beirando as margens, ou alongando-se ao largo, buscando os sitios onde se lhe antolha, por signaes á sua experiencia conhecidos, mais abundante o encontrará. Ora pára a canôa á beira dessas extensas touceiras de perimembeca, de tiririca, de mury ou de canarana, gramineas diversas que com o nome collectivo de matupás, orlam as margens; ora, sobrepondo-a a ellas, mette-se-lhes por entre as altas franças, e então se não vê sinão um homem ou mesmo a metade de um homem, surgindo do meio d'aquella vegetação fluctuante, verde, immovel como uma estatua; já deixa ir a canôa a remadas compassadas, surdas, mettido o remo todo n'agua e tirado ao de leve, beirando as margens; já reunindo-se a outros pescadores, cada um na sua montaria, faz com elles uma especie de cerco em ponto ao seu alvedrio favoravel, de modo a não escapar a um o peixe fugido a outro.

Do habito do pirarucú de vir de quando em quando á superficie tiram elles ensejo para a pesca a harpão, a mais fructuosa que lhe fazem. Que vem elle fazer ao lume d'agua? Respirar? Não é um cetaceo, que disso precise. Catar alimento? Não o acreditam os pescadores, sabidos nos seus costumes. Como quer que seja, aos zoologistas cabe dizer-nos o fim deste seu intermittente boiar. Baste-nos saber que este habito seu offerece aos pescadores propicia occasião de o pegarem.

Algumas vezes em as aguas limpidas, no meio do rio ou do lago, ou pelas beiras dos estreitos canaes que lhes servem de entrada para outras aguas, ali perto da sua canôa e ao alcance de seu harpão, passa rapido, fugindo-lhe, a alguns palmos d'agua o volumoso animal. Outros olhos que não os seus, não distinguiriam o instantaneo perpassar daquelle corpo no fundo ou siquer notariam o quasi imperceptivel movimento da superficie liquida, a siriringa, revelando a dislocação das camadas inferiores. Vio-o, porém, elle, e, sem precipitação, calmo e forte, «manda-lhe», consoante a sua expressão predilecta, a pesada haste armada do penetrante ferro, que através da camada liquida e das duras escamas se lhe vae cravar nas carnes rijas. A subita e trepidante parada da haste, que se levanta um momento sobre as aguas para logo desprender-se e cair para ali, indica-lhe que o animal foi alcançado e deita a fugir mal ferido.

Mas é sobretudo quando elle vem a tona e boia que é harpoado. Não se sentindo acossado pelos pescadores o seu boiar é, como elles dizem, suave. Rapida emerge e logo mergulha a grande cabeça, o dorso volumoso e escuro assoma de fugida e prestes some-se sob as aguas e por fim a cauda, onde brilham as escamas vermelhas, mosta-se um instante e afunda-se n'um relance, cortando como larga espada a superficie liza. Por suave que seja o seu boiar, ouve-se-lhe o ruido particular, e levanta cumulos d'agua, sob cujas espumas brilham as suas escamas vermelhas. O boiar é mais ou menos violento conforme se julga elle perseguido ou não. Já acaso lhe resvalou pelas escamas fortes o pesado harpão; as canôas, com os pescadores em pé á prôa, põem por ali a sua sombra ameaçadora. A inexplicavel necessidade atraz referida força-o, comtudo, a vir á tona. Irrompe com a cabeça, o corpo, a cauda, tudo a um tempo, agua fóra, rapido, instantaneo, levantando barulhosamente uma grossa columna d'agua. « Balacubáo», «bólócóbó» chamam onomatopaicamente os pescadores este salto precipitado, medroso, e pronunciam a palavra imitando-lhe o barulho.

E' este o momento de harpoal-o. O seu mesmo volume e a violencia com que penetrou n'agua deixam indicada na superficie a direcção que tomou. No sulco da sua fugaz passagem fóra della, ficam os «bululu», bolhas d'ar, grandes como um limão, produzidas talvez pelos haustos fortes do seu apparelho respiratorio. Estes signaes guiam a pontaria, e o harpão arremeçado a toda a força vae apanhal-o certeiro lá no fundo. O agudo «bico» de ferro engastado na haste, por força do arremeço e do proprio peso della, que não é pequeno, penetra-lhe no corpo, e ali fica seguro pelos dous ganchos lateraes ou farpas de que é armado. A haste, já ficou dito, solta-se e achando-se ligada á corda por um laço em argola da extremidade superior, escorrega presa áquella, indo ao fundo entre o peixe e o harpão. Corre o pirarucú levando-o cravado em si. O pescador vae-lhe ora soltando ora colhendo a corda, de modo a trazel-o já fatigado á beira da canôa. Si o sente por demais volumoso e forte e desconfia da resistencia da corda, e não tem outra ali prompta com que a acrescente, solta-a toda com a boia presa á extremidade. Póde fugir o peixe, onde quer que vá o denunciará a boia. A ella corre o pescador e de novo tomando-a repete a manobra de puchal-o para si, já colhendo-a, já largando-a, a cançal-o, e trazel-o até junto da canôa para o golpe final. Ás vezes ainda ahi chega forte e resistente, outras vezes, ferido em parte que torna difficil pôr-lhe a cabeça fóra d'agua. Nestes casos o pescador «secunda-o», que é o seu termo para significar que deu-lhe uma outra harpoadéla, para o que sáe sempre á pesca com dous harpões. Preso por um ou dous delles cravados no corpo, vem ainda luctando á beira da canôa. Rapido e destro, com as mesmas cordas daquella arma lhe passa o pescador um laço em torno do corpo, por baixo das natatorias peitoraes, e levantando-lhe a cabeça fóra d'agua dá-lhe rijas pancadas com o cacete curto, grosso e pesado, que faz parte dos seus apetrechos de pesca, no alto da cabeça, acabando-o assim. Depois ou mette-o para dentro da montaria ou leva-o a reboque.

Não sendo «panema» ou não estando «caipora», póde um pescador, em sitio abundante de pirarucús, pescar assim oito, dez e mesmo doze em uma manhã.

Uma occasião ha, quando estão elles no chôco, segundo julgam e dizem os pescadores, extremamente propicia á esta pesca. Então macho e femea circumscrevem o seu retouçar a uma area determinada, dentro da qual ao parecer delles tem os ovos e boiam um e outro com frequencia a harpoal-os favoravel. Não parece, todavia, bem assentado o modo por que se faz a gestação nesta especie. E' um facto curioso, que surprehendeu Agassiz, o de alguns peixes da Amazonia recolherem ás guelras os ovos e ahi os fecundarem. Não sabia o provecto naturalista explicar como os ovos de peixes do genero *Geophagus* vêm ter á cavidade buccal, transporte que se deve dar logo após a postura, pois alguns vio nos quaes mal começava o desenvolvimento do embrião (1). Em uma das interessantes memorias ineditas do naturalista luso-brazileiro, Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira, que em commissão do governo de metropoli de 1783 a 1792 viajou e estudou a Amazonia, lê-se esta curiosa observação que, a ser verdadeira, forneceria a explicação por Agassiz procurada «As femeas (do pirarucú) desovam pelo principio da enchente do rio e o modo com que o fazem não deixa de ser notavel. Enfiam a cauda contra a correntesa do rio, e abrindo os operculos das guelras, assim como a galinha abre as azas para agasalhar os pintos, esperam que para dentro delles se recolham os ovos que se não tresmalham e descem com a correntesa. De baixo dos operculos se agasalham os ovos e saem transformados em peixes aos cardumes, ora soltos, e aos lados do corpo de suas mães, sem nunca perderem o tino de se refugiarem debaixo dos seus operculos, principalmente assustando-se-lhes ou sendo perseguidos pelos outros peixes que os devoram» (2).

---

(1) Mme. et Mr. Louis Agassiz, *Voyage au Brésil*, pag. 224 e 226, notas de Agassiz.

(2) *Memoria sobre o peixe pirarucú* MS. da Bibliotheca Nacional.

O meu querido amigo e conterraneo, Dr. Manoel Francisco Machado, atilado observador e entilligente conhecedor das coisas amazonicas e ao qual deve este trabalho boa copia de informações e correcções, garante-me, entretanto, que neste ponto é menos segura a noticia do estimavel scientista brazileiro. E' versão corrente entre os pescadores, diz-me elle, que o pirarucú faz ninho no fundo dos lagos e outras aguas tranquillas de pouca corrente e lá deposita as suas óvas, das quaes algumas, como diz o mesmo Ferreira, attingem a tres palmos, ficando macho e femea, pae e mãe, de vigia ao ninho para evitar não o ataquem outros peixes. Emquanto anda um delles ao pasto ou boiando lá por cima, está outro de guarda aos ovos, e assim nella se revesam. Quando sae, a prole (1) é certo acompanha a mãe, protegida a certa distancia pelo macho, que navega de conserva. Encontrando-os desta fórma e neste cuidado reunidos o pescador harpôa de preferencia o macho, certo de que a femea por não desamparar o cardume lhe não escapará, limitando-se a mergulhar e boiar com mais frequencia, sem alongar-se da ninhada. Em uma destas vezes, é quasi certo, a apanhará o seu harpão, que do mesmo tiro deixará orphãos indefesos, entregues á voracidade dos jacarés e de outros peixes centenas, sinão milhares, de individuos desta utilissima especie.

---

(1) O padre José Monteiro de Noronha, no seu *Roteiro de viagem*, de 1768, noticia que « vingados os ovos » agasalham os pirarucús os filhos nas guelras. *Mm. para a hist. e geog. das nações ultram.* Tomo VI, pag. 35.

Seja como fôr, a informação de Rodrigues Ferreira, não obstante talvez menos exacta para o pirarucú, explicaria como os ovos dos *Geophagus* vão ter-lhes á bocca para serem fecundados, o que não soube Agassiz explicar. E já que nesta especie toquei, diga-se de passagem, que um outro peixe do Amazonas, o tambaqui (*Erythrinus*) recebe os ovos pelo mesmo processo, não nas guelras, mas sob as escamas, propositalmente arrepiadas para os aparar quando trazidos pela corrente, e ahi os fecunda.

E' o harpão, temos visto, a arma desta pesca. O harpão consta de uma longa haste de madeira, cylindrica, de desiguaes diametros e de uma ponta de ferro chamada «bico», armada de duas outras pontas lateraes, recurvadas para cima. O objectivo destas farpas é não deixal-o sair do corpo do animal, antes segurál-o, aos seus repelões para delle livrar-se. Um rijo cordão de alguns millimetros de diametro prende-se fortemente a uma solida alça deixada intencionalmente na linha regularmente amarrada á cabeça do bico de ferro. «Estruvar» chamam o fazer deste amarrilho especial com que seguram seus anzóes ou pontas volantes de ferro de suas armas de pesca. A corda é de linho ou, preferivelmente, de algodão. Nos lugares mais afastados dos centros civilisados ainda a usam por elles mesmos feita das fibras das suas bromeliaceas. A esta corda, qualquer que seja a sua grossura, chamam «fio» ou «linha».

O bico de ferro tem de 7 a 10 centimetros; a haste as vi desde 2m,90 a 3m,32, sendo o diametro maximo desta ultima de 7 milimetros e o minimo de 3. A linha tem geralmente de 26 a pouco mais de 30 metros. A parte

?

superior do bico alarga-se n'um cone truncado, concavo, de base voltada para cima. Nesta concavidade chamada «alvado» encaixa a ponta inferior, mais grossa, da haste. As madeiras para esta preferidas são a paracuuba, o pão d'arco, a abiurana e, em segunda linha, a massaranduba, o pão preto, o patuá, que dá a haste quasi prompta, e outras ainda.

E' este o modo de armar o harpão e porque funcciona elle: mettido a haste no alvado do bico a linha presa a este acompanha-a chegadamente até cerca de dous terços della. Ahi uma farpa de madeira fortemente presa por um amarrilho de linha forte, faz uma saliencia com a denominação de presilha. A' distancia correspondente da linha ha um outro pequeno fio mais fino fixamente amarrado em laço, que encaixado o bico na haste e espichada a corda, é passado na presilha para conservar tensa a linha e firme o bico. A parte restante da linha sobe frouxa até a extremidade superior da haste, passando por um laço aberto ou anel de cordão ali existente e de lá vindo ter a mão, direita do pescador que a segura ao mesmo tempo que a haste. O que sobra de linha ou a reune na mesma mão, colhido em circulos regulares, ou cae desenrolado sobre o «fogão» da canôa. Quando fére o peixe, o laço que conserva tesa e firme a linha nos dous terços da haste, com a violencia do choque salta da presilha. A haste, solta do bico pelo bambear da linha, deslisa por ella abaixo retido pelo laço frouxo da sua extremidade superior, ficando o pescador com a corda na mão.

Por outros processos, nestas mesmas regiões de pesca e no mesmo «tempo da salga», pegam elles o pirarucú. Nos lagos rasos onde se acolheu o volumoso peixe vão gapuial-o, pescando-o e ao mesmo tempo escurraçando-o para fóra d'elle, em cuja saida apostaram o pari que que os ha de prender. Gapuiar é pescar nos baixios ricos em pescado, um pouco ao accaso, lançando o harpão, frecha ou fisga, á aventura.

A pesca do pirarucú gapuiando-o — elles dizem vou, vamos, fui, foi gapuiar pirarucú, o verbo sempre no infinito precedido de outro, a guisa do auxiliar, em modo finito, raras vezes estou gapuiando ou fórma identica no gerundio, tambem de um auxiliar precedido — a pesca do pirarucú por esta fórma, é feita igualmente com o harpão, e mais especialmente, porém, com outra arma pouco differente, a fisga. Isolados ou intencionalmente reunidos a fazem. Collectivamente procedem assim: em uma porção favoravel de um igarapé ou lago, collocam as suas canôas em fila umas atrás das outras, dirigidas neste caso vagarosa e silenciosamente por um outro, á prôa. Sentam-se os pescadores em um dos bancos do centro, á beira da embarcação, com a arma mettida n'agua, fortemente segura a mãos ambas, pelo terço medio, apenas levantada do fundo, previamente por ella sondado, o bastante para não poder escapulir-lhe sob a ponta ou bico o volumoso peixe que lá embaixo descança, pousado no fundo. Subito a arma tóca, um corpo deslisou-se-lhe pela ponta. Com este indicio indefinivel, que da direcção delle lhe deu a vibração especial da haste, ergue-a e lança-a tráz elle. Si o falhou, o pescador da canôa em frente, cujo harpão elle tocou na fugida, «secunda-o», harpoando-o de novo. E depois delle o terceiro, o quarto, todos que o sentiram passar o perseguem. Comprehende se que a pouca profundidade das aguas não lhe dá azo de escapar á zona de alcance dos harpões ou da acção combinada dos pescadores.

Qualquer que seja a pericia do pescador e, em regra, não póde ser maior, não tem este systema, por sua mesma natureza, e quando individualmente praticado, a segurança de outros. Quando, porém, são muitos os pescadores, o peixe que escapou deste vae cair mais adiante sob a fisga daquelle, e no fim de uma ou duas horas a matança delles é grande. Dos que poderam escapar, ou porque se metteram debaixo de alguma vegetação mais cerrada, ou no lodo, em algum esconderijo mais seguro, vão alguns a evital-os cair nas tapagens apparelhadas ás saidas do lago ou ribeiro.

Vão outrosim caçal-os nos lagos chamados cobertos, ainda mais baixos que aquelles onde gapuiam, e litteralmente cobertos de gramineas e nympheaceas, nos quaes mais é o lodo, o tijuco, na linguagem indigena, que a agua. Arriscada e perigosa é esta perseguição ao pirarucú, que se occulta refastelado na agua lamosa desses esteiros, sob o cerrado traidor da sua vegetação especial. São tambem elles o preferido refugio dos jacarés e das sucurijús (*Eunectes murinus*), temiveis encontros em taes sitios, onde têm todas as vantagens de uma posição ao sabor dos seus meios de ataque.

Chamam esta pesca «bater o lago». Convocam-se e reunem-se em putirum, em numero ás vezes crescido.

Poem-se em linha de frente, um páo na mão esquerda, a fisga ou o harpão promptos na direita. Avançam conservando a linha por sobre as vegetações, calças arregaçadas até a cóxa, ou pernas núas, mettidos n'agua ás vezes até acima dos joelhos, com os páos sondando o terreno em frente de si. Tocando o páo um corpo que se escapole deslisando no lodaçal em baixo, crava-lhe em cima a arma de pesca, a segurar. Abrem rapidos o matupá que o esconde, tiram-no d'ali e, depois de morto, jogam-o para cima da mesma vegetação, continuando a pesca. Frequentemente, em vez de um pirarucú, é um jacaré o animal tocado ou ferido, ou alguma sucurijú, que pincha d'ali raivosa e assanhada, fugindo ou atirando-se aos pescadores.

Não poucos são os desastres por este genero de pesca produzidos, mas é rendoso, e essas naturezas embotadas pelo habito desdenham perigos, que os mais corajosos de nós não affrontariam com a calma e despreoccupação delles.

Contra o pirarucú não empregam sómente os meios de captura descriptos. Pescam-o ainda a linha e os pequenos, filhotes ou bodécos como lhes chamam, com o sararacão, que é a especie de frecha mais adiante descripta no capitulo das tartarugas, maior, de corda mais grossa e mais curta que a desta.

Durante a enchente a pesca do pirarucú faz-se principalmente á linha, com menos successo e sobretudo com muito menos proveito que as do verão ou vazante. No tempo da maior cheia—Junho e Julho o pescam nos lagos e igapós com o espinhel, posto á noite. Não precisa descripto o espinhél, por demais conhecido: uma linha comprida da qual pendem outras curtas com anzóes, estendida de uma a outra margem ou de um a outro ponto, onde amarram cada uma das extremidades. A linha para o espinhél de pirarucú é, verdadeiramente, uma corda.

Com a linha de pesca procedem deste modo: prendem-a solidamente á beirada, em uma touceira resistente das gramineas que as infestam ou a algum tronco ou galho A' agua lançam obra de um metro della, donde pende o grande anzól, convenientemente iscado. O resto da corda arranjado em circulos sobrepostos mais ou menos regulares, descança na margem sobre um páo ou sobre o capim, prompto a desenrolar-se facilmente ao puxão violento do peixe em fuga. Dest'arte preparada a linha vae o pescador a outra occupação, ou dormir, ou descançar. O pirarucú voraz atira-se ao anzól iscado, que ás vezes, veremos, illude-o com um peixe vivo, e de uma bocada o engole. Sentindo-se preso corre em desesperada fuga, até que a corda amarrada á beira subito de repellão o detem. E' então de ver como violenta e dirieis raivosamente se debate, correndo para todos os lados, furioso, tentando livrar-se, fazendo visiveis esforços per vomitar o anzol e o engodo que o prendem pelas entranhas. incapaz, por falta de dentes, de cortar a corda. O barulho que faz n'agua, açoitada fortemente pela sua cauda poderosa, desperta ou avisa o pescador, que acode presto, receioso que algum jacaré, como ás vezes succede, lhe não leve ou ao menos damnifique o pescado, preso e cançado entregue á sua voracidade. Tomando da linha vae «tenteando-a», ora colhendo-a, ora soltando-a, até fatigar o peixe e trazel-o semi-morto junto de si, onde com o cacete o acaba.

Outras vezes prende a linha ao topo de uma vara assás forte e resistente, fincada no fundo do lago ou igarapé. Não deve a linha entrar n'agua mais de um metro ou metro e meio. A esta vara, que tem o nome de «mará», dão o appellido especial de «curumin», rapazinho. Quando o peixe «caío» ou «pegou» no anzol, debate-se como já vimol-o fazer na linha, curvando e ás vezes arrancando ou quebrando a vara, não obstante solidamente fincada e forte. Acóde o pescador na canôa e, com as mesmas manobras descriptas, apodera-se delle.

O anzol, um forte anzol que estendido teria dez centimetros, é iscado com peixes inteiros de um palmo pouco mais ou menos. Usam especialmente fazer isca dos peixes gijú e tamuatá dos quaes principalmente faz elle alimento. Si podem deixal-os vivos no anzol, melhor é, para illudir o pirarucú, e ao gijú preferem o tamuatá por não poderem com as suas escamas rijas as voracissimas piranhas.

Pescado elle, vejamos como o preparam. Estendem-o de ventre no chão. Com a ponta de uma faca, de dorso voltada, fazem saltar a pancadas certas um linha de escamas bem no fio do lombo e outras lateraes, por sob os operculos branchiaes e bordas da cauda, logo abaixo da orla de barbatanas cartilaginosas que a borda. Com a mesma faca, em geral a sua faca breve e aguçada de pescador, praticam nas linhas de carnes postas á mostra pela extracção das escamas incisões fundas, longitudinalmente, primeiro pelo dorso abaixo do alto do tronco ao fim da cauda, de um e de outro lado, transversalmente depois, por sob as guelras. Entram em seguida a esfolal-os, a golpes rapidos e curtos, com a mesma habilidade e prestesa com que o gaúcho esfóla uma rez. A mão esquerda sustenta e apara o couro formado pelas escamas, nas quaes se elle ha de desfazer em seccando, emquanto a direita, armada da breve faca de pescador, a cada momento passada na pedra de amolar ali adrede, corre em golpes intermittentes e seguros, entre a pelle que se desprende e a rosea carne do grande peixe. Aquelle panno de escamas deitado dos lados, servir-lhe-á para sobre elle postejal-o e salgal-o isento de impuresas. Sendo volumoso o peixe, as duas bandas—é o termo proprio – tiradas são divididas em mais postas. Leva-as então para a vara estendida ali perto, e dando um golpe ao comprido da parte superior abaúlada de cada uma dellas, abre-as, adelgaçando-as á espessura desejada e dividindo as em duas ou tres largas tiras conforme comportam, de um dêdo grosso de altura, cortadas lateralmente do alto do tronco á extremidade da cauda. Estas tiras cuja largura, conforme o volume do peixe, pode variar de 15 a 30 cent., chamam-se postas e affectam a forma de uma folha commum a que se truncasse a parte superior, arredondada, adjacente ao pedunculo.

Tiradas as postas, ou as vae salgando ali mesmo sobre o leito feito da pelle escamosa, passando-lhes a mão espalmada cheia de sal sobre a carne humida e rosada, ou, havendo-as dividido na vara, mesmo sobre ella. Salgadas que sejão poem-as a seccar, pendidas das varas suspensas das forquilhas de outras. Seccas arrumam-as umas sobre outras, a um canto da feitoria, barraca, casa, loja ou armazem, sobre um girão ou sobre páos, para que as não prejudique a humidade. Para o commercio em grosso, juntam varias postas, dobradas as pontas inferiores para dentro, em um volume, mais ou menos cylindrico, amarrado com embiras ou cipós, que tem o nome especial de «pacote» e peso determinado, meia arroba, uma ou duas. Secco assim é a forma porque o usam em toda a região, da fóz ao Perú e até aonde vão os affluentes do Amazonas. O tapuio chama-lhe *pirahêm*, peixe secco.

As partes mais apreciadas para serem comidas frescas ou «frescaes,» isto é, sem haverem soffrido demorada acção do sol e do sal, são a cauda ou rabada, despida de sua parte carnuda que ficou nas postas e a ventrecha, geralmente gorda e realmente saborosa, depois de assada, fresca, sobre brazas vivas, e apenas condimentada com sal, limão e pimenta. A cabeça quasi sempre a comem moqueada. Aproveitam ainda as vertebras dorsaes cosidas, e das tripas grossas fazem um guisado chamado *guérêrê*.

IV

A pesca do peixe-boi.

A pesca do peixe-boi (*Manatus inunguis*) faz-se principalmente, quando o rio enche, que entram para os lagos e quando vaza, que sáem dos lagos, Novembro e Agosto.

Harpoam-se, diz o Dr. Alex. Roiz. Ferreira, na vazante dos rios nos mezes de Agosto, Setembro e Outubro, e repontas da enchente. A divergencia é insignificante e para os que conhecem a Amazonia facilmente explicavel. Os lagos, com as suas aguas calmas, ricas de pasto animal e vegetal, são uma attracção para todos os habitantes, peixes, cetaceos,amphibios, das aguas amazonicas, mas são tambem para muitos um perigo, deixando-os na vazante em secco ou em insufficiente liquido, entregues quasi indefêsos aos pescadores. Nenhum está mais exposto a este perigo que o vultoso peixe-boi. Na «reponta» da enchente, que, salvas as excepções assignaladas, se dá em Novembro, sobem logo elles para os lagos, donde mal começou a vazante, Julho ou Agosto, fogem para o Amazonas ou para algum dos seus affluentes mais á mão. Nesta ida e volta para os lagos, e no tempo que nelles se demoram, são com maior proveito pescados. Entretanto muitos permanecem mesmo durante a baixa nos lagos mais caudalosos, menos sujeitos ao perigo de um rapido esgotamento e que lhes offerecem abundante e commodo repasto. Por isso o pescador que saio ao pirarucú acerta algumas vezes de harpoar um peixe-boi.

«O corpo do peixe-boi—diz Wallace, fazendo a discrição de uma femea, não das maiores, de cerca de 2 metros de comprimento e mais de metro e meio de circumferencia, que lhe trouxeram—o corpo do peixe boi, é perfeitamente liso, sem quaesquer projecções on desigualdades, gradualmente tranformando-se em uma cauda horisontal, semi circular, chata, sem nenhum signal de membros posteriores. Não se lhe distingue pescoço; não é muito grande a cabeça e termina por uma grande bocca e beiços carnudos, algum tanto semelhantes aos da vaca. Tem pellos duros nos beiços e alguns cabellos espaçadamente disseminados pelo corpo. Sob a cabeça ficão duas poderosas barbatanas ovaes e logo por baixo dellas estão as mamas que apertadas, deixam correr um fio de bello leite branco. Minúsculos buracos são os ouvidos, e pequenissimos os olhos. O seu excremento assemelha-se ao do cavallo. A cor é plumbeo-escura, com algumas grandes manchas branco-rosadas na barriga. A pelle tem nas costas cerca de uma pollegada de espessura e, na barriga, um quarto de pollegada. Uma camada de gordura, de maior ou menor altura, em geral de perto de uma pollegada, existe embaixo da pelle, da qual fervida faz-se um azeite usado na illuminação e na cosinha. Muito volumosos são os intestinos, o coração do tamanho do do carneiro, os pulmões com cerca de dous pés de comprimento com seis ou sete pollegadas de largura, muito cellulosos e esponjosos, distendem-se como uma bexiga. O craneo é grande e solido, sem dentes na frente; as vertebras vão até o fim da cauda, sem indicios, porem, de membros posteriores; os anteriores, ao contrario, são muito desenvolvidos, correspondendo os ossos exactamente aos do braço humano, possuindo até os cinco dedos, com sua juncta distincta, mas envoltos em uma pelle rija e inflexivel que não consente o movimento á juncta alguma.» (1).

---

(1) Alfred R. Wallace, *Obra citada*, p. 185-186.

A carne do peixe-boi assemelha-se á ao porco, com muito menos sabor: é antes insipida. Os amazonienses usam com elle de toda a nomenclatura do gado bovino, á femea chamam vacca, aos filhos bezerros ou mamotes, consoante o seu desenvolvimento.

O peixe-boi é, como se sabe, herbivoro, e «pasta» nos capinzaes que orlam as beiradas dos rios e lagos ou nas moitas de canarana—alto capim de hastes compridas como canas—que com a denominação indigena de periantans descem rio abaixo. E', em geral sobre ellas que, ao começar da vazante, deixam os lagos e outras aguas centraes, onde estiveram na enchente.

A sua pesca, com o harpão, é extremamente difficil; não sómente exige rara pericia, como excessiva contensão de espirito e absoluto silencio do pescador. Não é sem motivo que o qualificam elles de muito ladino e arisco, e, sem embargo da pequenez dos ouvidos tem sensibilissima a audição. Dos que ouvem bem diz-se na Amazonia que têm ouvidos de peixe-boi. Não menos perfeita tem a visão. Assim dotados, lhe não escapam os minimos movimentos, aspectos ou sons suspeitos acima d'agua. Affirmam os pescadores, recontando a sua sagacidade, que quando vem á flor della, para respirar ou comer, ao retirar se não faz como o pirarucú e todos os outros peixes ou amphibios. Não segue como elles para adiante, sinão que imerge recuando até ganhar sufficiente profundidade, de onde retomando a posição horisontal continúa desassombrado o seu caminho. Esta manobra, explicam, fal-a para evitar expor o corpanzil ao pescador, que mal logra perceber-lhe a extremidade bovina do focinho, mordendo docemente, com calculada cautela, os grelos do capim ou do murerú (nympheacea), ou adivinhal-o pelàs bolhas de ar que ao seu deslocar ou respirar sobem á superficie, quando não as abata o tecido cerrado das vegetações marinhas, a cujo resguardo atiladamente se abriga. Fóra desses refugios das moitas de capim ou dos matupás de gramineas e nympheaceas, difficil é encontral-o a geito de accommettel-o, e ahi mesmo requer-se uma habilidade quasi adivinhatoria para descubril-o.

Inspeccionando essas vegetações, observou o pescador folhas e grelos dellas roidos. Não lhe permitte a sua experiencia o engano sobre quem as andou remordendo. Está achada a comedía do peixe-boi. Para ali vae com a sua breve montaria, o seu harpão mais pesado, o seu comprido cigarro. Vagarosamente, cautelosamente, encosta a canôa ao capim ou, e melhor é, mette-a dentro delle passando-lh'a por cima para evitar que a sombra sua e da canôa reflectida n'agua não ponha de sobreaviso o desconfiado cetaceo. Cigarro accesso na bocca, arma prompta, ouvidos e olhos attentos, espera que o volumoso animal dê signal de si. Si elle tem a sagacidade, elle pescador tem a paciencia da raça multiplicada pela que lhe deu a profisssão.

Acolá, em minuscula clareira, aberta por algumas franças ou folhas mais afastadas, vem lentamente apparecendo através da camada liquida a linha esbranquiçada do focinho do cetaceo. Chega, péga a comer de manso, puxando com as natatorias, á guisa de mãos, as franças das gramineas ou as folhas das nymphéas docemente abanando a cauda para sustentar-se naquella posição obliqua. Outras vezes nada se lobriga delles; sómente o denunciam umas bolinhas das que sobem rodando á superficie. As mais das vezes, porém, se descobre elle pelo som peculiar produzido pelo seu respirar ao lume d'agua, uma especie de assobio doce, abafado.

Visto ou simplesmente adivinhado, lança-lhe o pescador o harpão. Attingido, mal se lhe cravou a arma no rijo couro, arranca em desapoderada carreira, de preferencia fugindo para o meio do rio ou do lago, buscando aguas profundas, em que salvar-se. Deixa-o ir o pescador, soltando-lhe a linha a cuja extremidade vae amarrada uma boia cylindrica, de madeira especial, branca, leve, de uns 50 a 60 centimentros de altura e cerca de 20 de diametro. Tem o peixe-boi a vida dura, e sinão o apanhou bem o harpão resiste longamente e vae longe antes que o pescador o possa trazer exhausto, semimorto, á beira da canôa onde o acaba. Ahi chegado, conduzido pela corda, dá-lhe, si é preciso, o pescador segunda harpoadella afim de melhor segural-o. Para matal-o, si o não matou o harpão, não lhe batem na cabeça, como ao pirarucú, com o duro cacete, o que de pouco effeito seria nas suas carnes flacidas de gordo cetaceo. Mettem-lhe nas ventas dous botoques acintes preparados e introduzindo-os a fortes pancadas de cacete, matam-o assim por suffocação.

Na época do cio e da procreação perde c peixe-boi sinão a sua proverbial sagacidade, ao menos a sua cautelosa esquivez. Machos e femeas procuram os baixios e ahi em um desordenado e como quer que seja hediondo retouçar, accessos em uma especie de furor venereo, entregam-se á procreação e ao harpão dos pescadores, que delles fazem facil presa. São nesta occasião ás vezes feridos quando, como diria Shakespeare, fazem *the beast with two backs*. Dizem aquelles tambem que a morte do beserro, quando acertam de o encontrar com a mãe, lhes entrega esta que, desvairada e afflicta, esquecendo a natural cautela e. á procura do filho, vem ao encontro do seu harpão. Recontam mais elles que, ao envez das amazonas de Orellana, refugam as vacas de si as filhas logo que são vitellas e conservam os mamotes, com os quaes procriam quando se fazem elles bois.

Mettem-se os peixes-bois, como já disse, sob as moitas de capim que arrastadas pela enchente descem os rios; alimentam-se viajando de conserva. Sobre estas moitas põem igualmente os pescadores a sua canôa, á espreita delles e ali tambem com o harpão os pescam.

A harpoeira — haste, bico, linha ou fio, boia — é com modificações de maior peso, de maior resistencia, de maior tamanho, identica a da pesca do pirarucú. A haste vae de tres a quatro metros, com um diametro maximo de dous centimetros. O bico tem cerca de quinze centimentros, é de ferro, achatado na ponta como um punhal, aguçado, com duas farpas lateraes agudas recurvas para cima, uma de cada lado. O modo de armar o harpão para o arremeço é o mesmo descripto no capitulo antecedente.

No Rio Negro e em outros logares pescam tambem o peixe-boi com uma rêde especial, tecida de fio grosso e forte, capaz de aguental-o e resistir-lhe. Com uma cerca de estacas ou um pari bastante forte tapam de antemão as saidas dos lagos, onde em geral fazem esta pesca. Lançam em seguida a rede em uma extremidade do lago, correndo os chumbos pelo fundo, sobrenadando as boias. Não póde, portanto, ser este processo empregado sinão em lagos de pouca profundidade, em que seja a altura d'agua inferior á largura da rêde, para se não evadir o peixe por cima desta. Lançada ella vão arrastando-a e fechando-a em semi-circulo para o meio do qual «batendo» o lago impelliram os peixes-bois e todos os que com elles naquellas aguas se achem e carregada a pucham para a margem com todo o seu conteúdo.

Do peixe-boi aproveita-se a carne e a gordura. Esta reduzida pela cocção á banha,—manteiga lhe chamam na região—serve na illuminação domestica e na cosinha dos sertões menos civilisados. Ha uma especie deste cetaceo em que a gordura se desenvolve mais especialmente, pelo que lhe chamam peixe-boi de manteiga. Um peixe-boi de bom tamanho produz 40 a 60 kilogrammas de carne afóra a banha, e o peixe-boi de azeite 8 e 9 potes de 22 a 30 kilogrammas cada pote. Hoje quasi não usam mais, como antigamente, salgar a carne do peixe-boi. Utilisam-a fresca, assada, cosida ou ensopada, como a de vacca ou de porco, em linguiças feitas com as proprias tripas delle, moqueada, para durar alguns dias e em mixira, um processo especial, indigena. Depois de moqueada, sujeitam-a a uma cocção na banha delle extraida e, arrefecida, guardam-a afogada na mesma banha em pótes de barro ou em latas. A exportação da mixira dos lugares de producção para os consumidores se fazia não ha muito tempo principalmente em potes. Hoje são mais empregadas caixas cylindricas de folha de Flandres ou latas. Os potes têm em geral 30 kilogrammas e as latas 18 a 22. A quantidade media annual da mixira entrada no mercado do Pará é, para os nove annos de 1885—93, de pouco mais de 34 mil kilogrammas.

O couro do peixe-boi, talvez aproveitavel, é completamente desaproveitado. Informa o noticioso Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira que no ultimo quartel do seculo passado o tenente coronel Teodosio Constantino de Chermont tentou curtil-a sem resultado (1) por ser ella excessivamente gordurosa. Talvez hoje processos mais aperfeiçoados o conseguissem, com vantagem para a riqueza publica da região.

V

A pesca da tartaruga

Os testudos, os emydes e os chylides, representados na Amazonia por varias especies, concorrem vantajosamente para a alimentação das suas populações. Tartarugas de varias especies, das quaes a mais commum seja talvez a scientificamente conhecida por *Emys Amazonica*, o tracajá (*Emys tracajá*), o pitiú (*E. gibba*) o o matamatá (*Chelys fimbriata*,) alem dos testudos, aperemas e jabutis, de gosto, tamanho e feitios variados, com o pirarucú, o peixe boi e outros, são um dos principaes recursos da alimentação ali, e ao menos para certas porções do Alto-Amazonas, no Solimões, no Rio Negro, no Juruá, no Madeira constituem com o pirarucú a base da alimentação. E' lá corrente dizer-se que a tartaruga é o boi do Amazonas. Deixando de lado os jabutis, (1) que sendo terrestres pertencem á caça, vejamos como pescam estes preciosos amphibios.

---

(1) *Memoria sobre o peixe-boi*. MS. da Bibl. Nacional.

O viajante que no mez de Setembro sobe o Amazonas do Pará a Manáos, em passando Gurupá, de quando em quando avista chegadas ás margens, dellas um pouco afastadas e até no meio do rio, pequenas canôas, na prôa das quaes um sugeito, em geral um tapuio, de arco e frechas promptos na mão, de pé, acocorado ou sentado, conforme lhe apraz ou se lhe antolha preferivel, parece á espreita de alguma cousa no rio. Por todos os rios da Amazonia, abaixo das cochoeiras, na parte desimpedida dellas, se repete, na mesma época, esta mesma scena. E' o pescador á espera da tartaruga que deve passar ali, de arribada, para ir desovar em alguma praia além. De «arribação» chamam este tempo e estas tartarugas. Sae então o pescador a esperal-as no caminho sabido, em quanto não as vae colher nas beiradas onde vão ellas pôr os ovos. Esta migração, ou «arribação» que é termo de lá, em busca de logar propricio á postura, a fazem ellas ás vezes em grupos numerosos, verdadeiras piracemas ou cardumes. Si é estreito o lugar da passagem, ouve-se muitas vezes o ruido dos seus cascos entrechocando-se no desordenado da corrida.

---

(1) Em a sua *Memoria sobre as tartarugas* (MS. da Bibliotheca Nacional) o Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira, confundindo as especies amphibias com as propriamente terrestres, cita e descreve as quatorze seguintes: 1) Yuraráuassú ou reté, 2) Yurará acanga-uassú, 3) Tracajá, 4) Mataumatá (sic), 5) Yuararápitiú (sic) ou tartaruga de cheiro, 6) Yurará-uirapequê, 7) Yabutim-tinga, 8) Yabutim-piranga, 9) Yabutim-carumbé, 10) Iabutim aperêma, 11) Iabutim juruparigê, 12) Iabutim Jutiá péua ou Mussuans, 13) Uruaná, da agua salgada e 14) Tartaruga de casco.

Os olhos adestrados do pescador divisaram-lhe acima d'agua a cabeça polyedrica. Mais raro, quando acertam de lhes passar perto, e são calmas as aguas, descobriram um encrespamento suspeito, acompanhado de um levissimo sombreado, que embora indeciso e vago, e para outros imperceptivel, lhes não escapam ao olhar longamente afeito. O braço esquerdo, cuja mão agarra o arco pelo meio, estira-se, recto ou n'um largo angulo obtuso, o direito encolhe-se, com a mão prendendo entre o indicador e o polegar a «cabeça» da frecha e a corda, n'um angulo agudissimo. Outras vezes o tiro é largo; estendem-se ambos os braços afastando a arma do corpo, o angulo obtuso do esquerdo faz-se uma recta, o agudo do direito abre-se em obtuso. Sob a pressão da corda puchada fortemente para traz e da madeira empurrada para diante, verga-se o arco n'um largo semi-circulo. Conforme a distancia da desejada presa, assim o arco se inclina ou abaixa, assim toma o pescador a postura conveniente. Feita a pontaria, levando a arma prompta de baixo para cima, até apanhar o olho o ponta da frecha, em muitissimo menos tempo que levo a descrever essa manobra, a frecha parte — tá! — no casco do bicho. Achando-se elle afastado, a frecha vae por elevação, que depende da menor ou maior distancia em que do pescador está. Não se creia, entretanto, que atirem alguma vez para cima, perpendicularmente, como suppõe muita gente e como delles e dos indios se tem escripto. A inclinação, relativa ao plano da superficie d'agua, é maior ou menor, repito, consoante o afastamento da tartaruga, mas nunca tanto como se imagina. Quando tal distancia não excede uma certa extensão, o arco é bastante forte para imprimir à frecha a força necessaria a neutralisar a da gravidade e attingir o alvo com a sufficiente de penetração, a pontaria faz-se directamente, pela coincidencia, verificada pelo olho do pescador, do bico da frecha com o alvo visado. Sendo, porém maior a distancia, o arco menos forte, o modo de apontar muda. Erguida um pouco a arma, arco e frecha, para cima, a pontaria é feita pela coincidencia do ponto em que a mão esquerda pega o arco e o ponto alvejado. Em resumo, o tiro directo ou indirecto, para empregarmos uma expressão de balistica, depende não só da distancia do objectivo, mas tambem da força impulsiva do arco, do peso do projectil frecha e da propria força da pescador. Por isso preferem alguns o tiro que chamei indirecto, porque erguendo-se a frecha e descrevendo uma parabola quando toca o alvo leva, em virtude do proprio peso, augmentada a força de penetração.

A tartaruga ferida deita a correr, mergulhando em procura do fundo. Na rija carapaça ficou-lhe cravado o bico de aço da sararaca, que é o nome da frecha nesta pesca usada. A haste, feita do caule de uma alta graminea (*Gymnerium saccharoide*) por elles chamada «frecha», desprendendo-se da ponta ficou «de bubuia», excellente expressão por boiando. A linha nella caprichosamente enrolada se vae desenrolando aos arrancos da tartaruga. Como este é forte e veloz, corre a haste levada por ella, na superficie d'agua. Traz ella vôa rapida a canôa do pescador, que, fazendo «mupica», isto é, multiplicando celeremente as remadas, elle impelle mesmo acocorado, á prôa. Apanhada a frecha começa então uma manobra toda de delicadesa, de destresa e de agilidade. A linha comquanto resistente não póde jámais sel-o bastante, pela sua mesma grossura, que aguente um animal forte e pesado, como uma tartaruga em meio ou completo desenvolvimento. Para que se não parta e perca elle o trabalho, tem o pescador de, sem embargo de a ter accrescentado emendando-lhe outra qualquer, a do seu harpão ou a do seu anzol, manobrar com geito, «dando-a», colhendo-a, abandonando de novo a haste de bubuia para retomal-a em seguida, de accordo com as evoluções do chelonio. Trazido este por fim até junto da canôa, crava-lhe o pescador uma outra arma mais forte, o itapuá, especie de harpão curto, com a ponta de ferro solidamente engastada. Preso pelo itapuá, recolhe-o para dentro da canôa onde o deixa de costas, previamente ligados os pés, e continúa a pescaria.

Nesta luta tem o pescador de evitar não só não se lhe quebre o fio, mas que a tartaruga, ferida apenas nos rebordos do casco, em parte que não interesse a vida, e conservando, portanto, todo o vigor, não prolongue demasiado a captura ou o que peior é, se não metta entre as vegetações das margens, que instinctivamente procura, e sob as quaes certamente lhe escaparia. Depende o resultado desta pescaria, claro é, da habilidade do pescador e da quantidade de chelonios no lugar, e não menos daquelle factor que se intromette sempre em os nossos negocios e trabalhos, a sorte, o acaso, a felicidade. Para conjural-o a seu favor leva o pescador na sua montaria, plantado em um paneirinho ou em um caco de pote ou de panella, um pé de tajápurá (*caladium*), crente nas suas virtudes propiciatorias. Póde, entretanto, um bom pescador, e rara é o, não sejão, apanhar nas duas ou tres horas que dão a esta pesca, quatro ou seis tartarugas.

A sararáca e o itapuá são, como vimos, as armas nella empregadas. A sararáca compõe-se de tres partes, a frecha propriamente dita, empennada na parte superior ou cabeça, a qual tem o nome de «haste,» o fuso ou suumba, de madeira, em geral de paracuúba (*Andira* sp.) embutido na extremidade inferior da haste, a espolêta ou virote, da mesma madeira, movel, no qual se encaixa a ponta, que nesta arma é em geral de aço, aguda, farpada de 5 a 8 centimetros. A' suumba está preso o virote por um fio fino, mas resistente de 3 a 12 metros de comprimento, que se desenrola facilmente quando, com a ponta d'aço cravada no casco, mergulha e foge o animal. Esta linha ou fio é em geral de algodão ou linho de fabricação estrangeira e dão-lhe commumente, como a outros da mesma grossura que nas suas pescas utilisam o nome generico de cabinho. São entretanto melhores e preferidos os feitos na terra, por elles mesmos, de fibras de bromeliaceas, sobretudo as do curauá, não só por terem com menor peso maior resistencia, como por serem menos permeaveis, e se não ensoparem tanto como os de algodão ou linho.

Do facto do desenrolar automatico do fio veio a esta arma o nome de sararáca, do verbo tupi-guarany *sará*, desatar a corda, desprender, soltar e o seu frequentativo *sarárá*, formando o gerundio, o que se desonrola, desenrolando. E' a sararáca em geral mais curta que as outras frechas. Duas que tenho presentes têm respectivamente uma 1^{m} 30, outra 1^{m} 12 da cabeça á suumba, tendo esta na primeira 78 millimetros, na segunda 16 centimetros, o que mostra não ha relação precisa entre esta parte e a haste.

Como em geral todas as suas armas de pesca, não é a sararáca um objecto de fabricação grosseira. E' ao contrario notavel o cuidado, o esmero, o apuro mesmo, com que é feita. As partes de madeira, a cabeça e a suumba, embutem-se solidamente nas extremidades superior e inferior da frecha, sendo ahi asseguradas por uma linha fina e forte, como a de costura nº 12, regular e artisticamente enrolada, com a segurança e nitidez de um carretel. Mais ou menos a uns cinco centimetros abaixo da cabeça estão as duas pennas, geralmente de arára, presas com a mesma linha e com o mesmo cuidado, quasi direi com a mesma preoccupação artistica. São as vezes as pennas collocados em forma de espiral, em helice.

Quando a querem armar para o tiro, começam por enrolar a linha regularmente, em circulos concentricos, a principiar do ponto em que está presa no meio da suumba, em torno da haste até pouco mais de um palmo acima della, em uma ou duas camadas, segundo o tamanho do fio. O pedaço que sobra, a outra extremidade que prende a espoleta ou virote, fica, esticado, seguro da saliencia feita na haste pelos ultimos anneis do fio enrolado e de lá vem teso, aguentando o virote encaixado na extremidade do fuso.

O itapuá é uma especie de harpão mais curto que o já descripto. No tupi-guarany, donde é, diz simplesmente prego, isto é, cousa que se prega ou crava.

Uma outra arma de pesca, semelhante a esta, della apenas differindo em ter a haste comprida o dobro da do itapuá, e ser fixa a ponta de ferro ou bico, serve em outra fórma da pesca das tartarugas e tracajás. Quando os sabem nos lagos, lagôas e outras aguas menos profundas e mais calmas a que se acolheram fugindo ás correntezas dos rios e aguas maiores, lá vão pegal-os com aquella arma: a canôa vagando lenta e silenciosamente, de um para outro lado, ora parando, ora seguindo de leve impellida pelo homem do jacuman, o pescador attento á prôa, a comprida haste na mão, perpendicular á superficie. Revela-se o animal pelas borbulhas d'ar que trepam camadas ácima e vêm arrebentar em pequeninas bolhas à superficie lisa da bacia. Basta-lhe esse signal do animal respirando em baixo; crava o jaticá e na ferrea ponta delle vem a presa para a canôa.

Tambem a pescam de caniço, nos mezes da enchente, e estas são talvez as mais saborosas tartarugas. Nesse tempo abundam ellas principalmente nos igarapés ou furos parallelos aos grandes rios e em directa e proxima communicação com elles, dos quaes linguas de terra baixa, submersivel na cheia, cobertas de uma vegetação fraca de sensitivas, salgueiros selvagens, aroideas, caladiuns, mangues e palmeiras, restingas chamadas em a nossa lingua brazileira, os separam. Ahi nessas aguas tranquillas vêm tracajás e tartarugas comer os grelos e folhas de alguma dessas plantas cujos ramos se debruçam sobre a agua e de outras que nella mesmo viçam. E' um dos seus petiscos preferidos o bulbo da celebre Victoria regia, o grande *uapé* do indigena, o «forno de jacaré», consoante o nome local, que da fórma da bacia chata, de bordos verticaes, dos seus fornos de farinha, lhe vem. Descoberta-lhes a comedia vae o pescador esperal-as, a hora que as sabe ao pasto, entre as 10 e as 12 da manhã. Sinão ceva-as previamente, deixando por um a tres dias, mergulhadas n'agua, a determinada altura do fundo, bananas verdes, raizes de mandioca, da maniquera principalmente, dellas preferida, um pedaço de palmito, presos a um ramo por um fio. Verificado que estão convenientemente cevadas pelos signaes das mordeduras cuidadosamente observadas, vem para ali o pescador com a sua montaria pescal-as.

E' esta pesca uma das que mais a prova poem a sua paciencia e despreoccupação do tempo. Como o peixe boi a tartaruga é «ladina e arisca.» Para lhe não despertar a attenção, o mais absoluto silencio, a mais completa immobilidade, são precisos. Do contrario não ha colhel-a ali. Posta a canôa no sitio convinhavel, retira o pescador cautelosamente, pouco e pouco, por não agitar a agua, a raiz, tuberculo ou fructo, da ceva, para verificar as mossas nella feitas, seu tamanho, seu numero, si estão frescas, a sua forma, tirando a sua experiencia de tudo augurios favoraveis ou contrarios. Como preparou céva em varios pontos, si no primeiro examinado lhe não satisfez o resultado do exame, passa a outro. Promettendo aquelles signaes boa pesca, recolhe para a canôa o engodo, e substitue-o pelo anzol iscado com um pedaço da mesma materia delle. O anzol não tem, como o anzol commum, farpa na extremidade. E' apontado e liso. O caniço, a que se prende por uma linha curta, é tambem curto, de 1 metro pouco mais ou menos, de madeira leve que sobrenade. O anzol iscado deve ficar a cerca de meio palmo do fundo, descendo até este o resto da linha com um peso na extremidade. Introduzido n'agua com a cautela havida no retirar da ceva, fica o caniço de bubuia, á beira da canôa, a geito do pescador. Não o pode ter este na mão porque os minimos movimentos, mesmo os levissimos extremecimentos nervosos, se transmittiriam ao anzol, pondo em guarda o arisco e avisado amphibio. Muitos preferem ao caniço uma simples boia pequena, ficando então com o resto da linha na mão. Por ali em volta apparecem bolinhas d'ar; é o «bicho» que vem «siririugando», á comedia do engodo. Mister se faz maior attenção, que elle não tem o comer vagaroso, sinão de arremeço, ás bocadas fortes. Um repuxo do caniço ou da boia, indica que elle «pegou». Prompto o pescador, levantando a linha, vae, dada uma pequena sacudidela rapida e secca, para segurar o anzol na abobada palatina do chelonio ou emyde pegado, colhendo-a, com todo o cuidado de conserval-a bem aprumada e tensa, evitando-lhe a menor laxidão, que daria azo a escapar-se a presa, pois não engulindo ella o anzol, apenas a sustem elle, sem prendel-a, pela parte anterior do céo da bocca. Vem, como dizem os pescadores, dependurada do anzol, e instinctivamente nadando para cima, verticalmente, por se escapar delle. Preciso é por tanto lh'o não consinta o pescador, colhendo a linha mais ligeiro que o nadar della, sem deixal-a afrouxar, até, ajudando-se das mãos, pôl-a para dentro da canôa, sem maior movimento, para não escurraçar as outras. Em differentes pontos cevados pode elle em tres horas apanhar umas dez ou doze tartarugas.

Apanham-as ainda por outro processo, e em muito maior numero, pondo-lhes cerco com a rêde de pescar, em os lagos, cujas saidas foram previamente tapadas. E' quasi o mesmo processo já dito para a pesca do peixe-boi. A rêde é lançada ao lago cuja profundidade deve permittir que aberta ella em toda a largura, a borda superior onde estão as boias, discos redondos ou ellipticos de madeira leve, fique fóra d'agua, não permittindo ás tartarugas escapulirem-se por cima. Da parte de terra batem os pescadores e seus auxiliares as vegetações das margens embaixo das quaes se vem ellas acoutar, fazendo-as correr para o meio do lago, onde encontram a rêde. Mesmo as que escapam ou ficam fóra della não pódem saír do lago. Impede-as a tapagem ou pari posto á saída delle. Essas taes são por outros, em canôas, tocadas de novo para a rêde, entre cujas malhas, por todos os lados, vão esbarrar. Os que tem a extremidade da rêde vão —a pouco a pouco fechando em circulo, paulatinamente e cautelosamente apertado, de sorte não possam ellas escapar pela frente, nem se erga a rêde do fundo, dando-lhes occasião a escapulirem-se. Si o permittem as margens do lago e não é tal o peso do pescado que se arreceiem do rompimento da rêde, vão as trazendo de arrastão, de envolta com peixes, e as vezes jacarés, para alguma dellas. Si não, si essas margens são, como não é raro, inteiramente cobertas das vegetações especiaes já mencionadas — caladiuns, aroideas, gramineas, nympheaceas—esvasiam a rêde mesmo dentro do lago.

Emquanto uns do lado de fóra do circulo por ella formado, a seguram e mantem, saltam outros para dentro delle e vão, em rapidos mergulhos apanhando pelos pés e pelos cascos, ás mãos ambas, os individuos presos lá dentro e atirando-os para as canôas, ali junto. Alliviada do maior peso, é a rêde com o resto arrastada para alguma riba descoberta de vegetação, si alguma ha, e ali esvasiada.

Dá esta pescaria lugar a episodios variados e se faz em geral, no meio de uma barulhada alegre do rapazio folgazão, não raro cortada por algum episodio comico ou mesmo funesto ou ao menos perigoso. Não só as arestas cortantes dos cascos dos chelonios golpeam as pernas e mãos dos pescadores, pondo ás vezes manchas vermelhas de sangue na superficie da agua lodosa, como succede-lhes topar com jacarés e cobras entre as tartarugas e tracajás. Ao ruido e ao bater d'agua ophidios e saurios procuram escapar-se, sumindo-se uns por entre as plantas marginaes e matagal proximo, indo outros esconder-se no fundo, enterrando-se no lodo. Algum, porém, fica no circulo da rède. As cobras passam pelas malhas que são grandes, ou salvam de um salto a borda, deslisando rapidas e sinuosas aguas afóra; os jacarés, impotentes quando de todo mergulhados n'agua, são trazidos, seguros pela cauda, talvez a sua mais formidavel defeza, para fóra, jogados á margem, e ali mortos, a tiro ou a páo, com grandes judiarias dos curumins, dos rapazes, do mulherio e até dos marmanjões. Ha tambem picadas dolorosas e peçonhentas de arraias, cujas feridas quando não matam aleijam, dizem elles, e tambem dentadas cortantes de piranhas e de outros peixes. Afeitos, porém, a todos estes perigos, despresam-os com inconsciente coragem, sem delles darem conta, como se não existissem, tanto o habito embota em nós os mais instinctivos sentimentos. Assim descreve Bates a um destes episodios meios comicos meios graves a que assistio:

« Quando se fechou em circulo a rède e saltaram dentro os homens, descobrio-se nelle um grande jacaré. Ninguem se espantou; o unico receio manifestado foi não rompesse a rède. « Esbarrei-lhe na cabeça», gritou um; «elle me arranhou a perna», berrou outro; um dos homens, um franzino miranha, rompeu o encanto e foram depois gargalhadas e gritarias sem fim. Ao cabo um rapaz de uns quatorze annos, acudindo da margem ao meu chamado, agarrou o reptil pelo rabo e segurou-o com força até que dominada uma pequena resistencia, trouxe-o para a beirada. Abriram a rède e o rapaz arrastou ligeiro o perigoso mas covarde animal para a terra, pela agua lodosa, cerca de cem jardas. Eu cortára, entretanto, uma forte vara e logo que o jacaré chegou a um terreno solido arrumei-lhe uma forte cacetada rapida no alto da cabeça que o matou instantaneamente. Era de bom tamanho, a queixada de mais de um pé, perfeitamente capaz de decepar em dous pedaços a perna de um homem. » (1)

Esta pesca de tartarugas á rêde, é muito mais commum nos lagos do Alto, que nos do Baixo-Amazonas, onde tambem como terei ensejo de mostrar, são ellas muito menos abundantes. Para ella exige-se uma rêde especial de fio grosso e capaz de resistir ás arremettidas dos chelonios para se escaparem. O producto della póde ser e é em geral consideravel. Na que assistio Bates, no lago Aningal, perto de Tefé, no Amazonas, em cerca de 20 minutos apanharam perto de 80 tartarugas, consoante a opinião de um experiente tapuio, de tres a dez annos de idade, e cujo tamanho variava de 16 millimetros a 50 centimetros.

A grande e rendosa pesca, melhor disseramos captura, das tartarugas é, entretanto, a que se faz nas praias chamadas de viração. Que a descreva o grande mestre da copia, da precisão, da elegancia do dizer portuguez, o famoso padre Antonio Vieira, que na sua existencia atormentada passou dos salões explendorosos das côrtes européas ao bruto *tejupá* das beiradas selvagens do Tocantins. Recontando ao padre provincial Francisco Gonçalves a sua famosa viagem e missão desse rio em 1653, assim descreve essa pescaria, do mesmo passo explicando porque deram os portuguezes as praias em que a fazem o nome de praias de viração, que não é, adverte elle, «por correr nellas vento fresco.»

---

(1) Bates *The Naturalist on the river Amazons*, Londres, 1864, p. 358.

« Nos mezes de Outubro e Novembro, saem do mar e do rio do Pará, grande quantidade de tartarugas que vem criar nos areaes de algumas ilhas, que por meio deste Tocantins estão lançadas. O modo de criação é enterrarem os ovos, que cada uma põe em numero de 80 até 100, e cobertos com a mesma areia os deixam ao sol e á natureza, a qual sem outra assistencia ou beneficio da mãe, os cria em espaço pouco mais ou menos de um mez. Destas covas saem para as ondas do mar por instincto da mesma natureza, a qual tambem os ensina a sair de noite, e não de dia pela guerra que lhe fazem as aves de rapina, porque toda a que antes de amanhecer não alcançou o rio, a levarão nas unhas. Saem estas tartaruguinhas tamanhas como um carangueijo pequeno, mas nem esta innocencia lhe perdoaram os nossos indios, comendo e fazendo matalotagem, porque são delicia, e havia infinidade dellas. Os portuguezes as mandam buscar aqui e as tem por comer regalado, e a mesma informação nos deu tambem o padre Manoel de Souza, o qual está já tão grande pratico, que sendo todos os outros que aqui viemos, mazombos, elle é o que menos extranha esta differença de manjar.

« A estas mesmas praias vem no seu tempo quasi todo o Pará a fazer a pesca das tartarugas, que cada uma ordinariamente pesa mais de uma arroba; e assim as tem em curraes ou viveiros, onde entra a maré, e as sustentam, sem lhe darem de comer, salvo algumas folhas de aninga, arbusto que nasce pelas bordas dos rios, sustentando-se dellas quatro a seis mezes. A carne é como a de carneiro, e se fazem della os mesmos guizados, que mais parecem de carne, que pescado. Os ovos são como os de gallinha, na côr e quasi no sabor, a casca mais branca e de figura differente, porque são redondos e delles bem machucados se fazem em tachos as bellas manteigas do Pará; e o modo com que se faz esta pesca requer mais noticia, que industria, pela muita cautela e pouca resistencia das tartarugas. Quando vem a desembarcar nestas praias trazem diante duas como sentinellas, que vem a espiar com muita pausa; logo depois destas com bom espaço, vem oito ou dez, como descobridores do campo e depois dellas em maior distancia vem todo o exercito das tartarugas, que consta de muitos milhares. Si as primeiras ou as segundas sentem algum rumor, voltam para traz, e com ellas as demais, e todas se somem em um momento, por isso os que vem a pesca se escondem todos detraz dos matos, e esperam de emboscada com grande quietação e silencio.

« Saem pois as duas primeiras espias, passeiam de alto a baixo toda a praia, e como estas acham o campo livre, saem tambem as da vanguarda, e fazem muito de vagar a mesma vigia, e como dão a campanha por sesegura entram á agua e voltam, e depois dellas sae toda multidão do exercito com os escudos ás costas, e começam a cobrir as praias, e a correr em grande tropel para o mais alto dellas. Applica-se cada uma a fazer sua cóva, e quando já não saem mais, e estão entretidas, umas no trabalho outras já na dôr d'aquella occupação, rebentam os pescadores da enboscada, tomam a parte da praia e remettendo ás tartarugas, não fazem mais que ir virando e deixando; porque em estando viradas de costas, não se podem mais bolir, e por isso estas praias e estas tartarugas se chamam de viração.»(1)

No livro classico da sua longa estadia na Amazonia, o fidelissimo Bates descreve tambem minuciosamente, os differentes episodios da captura das tartarugas e a extração dos seus ovos, nas praias de viração do Alto Amazonas, onde são ellas principalmente abundantes, e onde maior vulto toma tambem a colheita dellas e fabricação da banha ou oleo dos ovos.

Em companhia do sujeito incumbido pela camara municipal de Tefé, então Ega, da superintendencia das praias, visitou elle a do Shimuni, perto desta villa, e assistiu á postura e extracção dos ovos. «As tartarugas prenhas, diz elle, descem dos lagos interiores para o rio principal em Julho e Agosto, antes que sequem os canaes, e depois em bandos innumeraveis procuram suas ilhas de areias favoritas; por que poucas são, das muitas praias existentes, as por ellas escolhidas. As pequenas conservam-se nos lagos durante a secca.» Naquellas praias collocavam sentinellas, não só para bem se certificarem do lugar em que se realisava a postura, como para evitar não fossem as tartarugas imprudentemente desviadas dellas. «E' preciso tomar, diz Bates, grandes precauções para evitar de inquietar as ariscas tartarugas, que antes de subirem á margem para por, agglomeram-se em porção á distancia da praia.» Não só tomam as sentinellas a precaução de se não mostrarem, como, por signaes, fazem desviar qualquer pescador que queira passar perto dellas. Acendem o fogo em buracos fundos á beira do mato, por não ser visivel a fumaça. A passagem de uma canôa nas aguas baixas em que se reuniram as tartarugas, ou a vista de um homem ou de fogo na praia, as faria deixar de vir pôr os ovos aquella noite, e si as causas de alarma se repetissem ellas abandonariam aquella praia por um lugar mais tranquillo. Os vigias, para observal-as construiam uma ligeira barraca pequenina, ou levantavam em sitio apropriado um girão elevado, ali denominado mutá, de 15 metros de altura ás vezes, quando lhes não fornecia commodo posto alguma arvore. Observando as tartarugas dessa atalaia, podiam precisar a data dos successivos depositos de ovos, e dest'arte habilitar a autoridade a fixar o tempo da extracção dos ovos. «As tartarugas, escreve elle, poem os ovos á noite, deixando a agua quando nada as perturba, em multidões consideraveis, e subindo a parte central e mais alta da praia. Estas partes são, naturalmente, as ultimas a immergirem quando, em cheias anormaes, enche o rio antes da incubação dos ovos pelo calor da areia. D'aqui se poderia crer que este animal procede com previdencia na escolha do lugar; mas não ha nisto sinão um dos exemplos nos animaes em que um habito inconsciente tem o mesmo resultado de uma previsão consciente (1). As horas de maior trabalho são as de meia noite á alvorada. Cavam ellas com suas largas mãos, espalmadas, buracos fundos na fina areia: a primeira que chega, faz uma cova de cerca de tres pés de profundidade, põe os ovos (uns 120) e cobre-os de areia, a segunda deposita-os acima dos da sua antecessora, e assim até estarem todas as covas cheias. A multidão de tartarugas que frequentam uma praia não acabam de botar em menos de quartorze ou quinze dias, mesmo quando não ha interrupção. Quando têm todas posto, a area, chamada pelos naturaes taboleiro, por ellas escavada distingue-se do resto apenas por signaes de que a areia foi um pouco mexida.» (1) O naturalista subiu a um dos mutás das sentinellas, justamente a tempo de ver as tartarugas começarem a ganhar a agua, pelo lado da praia opposta áquella porque a subiram. A vista pagava a pena de subir ao ruim palanque. Ficava elle a uma milha de distancia, mas a superficie da areia estava preta das tartarugas descendo para o rio.

---

(1) Apud *Historia da Companhia de Jesus nas extinctas provincias do Maranhão e Pará*, edição de Candido Mendes de Almeida *in Memorias para a historia do extincto Estado do Maranhão*, Rio, 1860, pag. 459. Esta interessantissima carta do padre Antonio Vieira não vem nas suas *Cartas*, na edição de Seabra & Antunes. Lisboa, 1854.

---

(1) Não sei até que ponto é licito aceitar a opinião do autorisado naturalista. A mim, ao contrario, me quer parecer que a experiencia—e nós sabemos hoje que a sua influencia age tambem sobre os animaes determinando-lhes actos e habitos—que a experiencia ou antes experiencias repetidas de ninhadas perdidas por uma enchente inexperada, deve ter gerado nellas o instincto desta precaução. Aliás esta cautella de ir desovar no alto das praias poderia explical-a tambem a necessidade de encontrar areia sufficientemente secca, tanto que acham-se covas meias feitas, e abandonadas por ter a agua surgido quando as abriam as tartarugas.

De mais de um pescador ouvi eu a versão que antes da postura sae dentre as tartarugas agglomeradas junto á praia escolhida, uma, «a mãe das tartarugas», consoante a creança da mythologia tupi-guarany sobrevivente entre elles, afim de marcar na praia a area na qual devem por os ovos. Correndo voltada de esguelha, descreve na areia, com a aresta cortante do seu casco, a curva de um semicirculo mais ou menos largo, cuja profundidade attinge mais de meio palmo, o que feito pela «mãe» saem as outras em terra, e dentro do espaço demarcado desovam (2). Até que ponto é veridica tal versão não sei; entretanto não destôa de outros factos da historia das sociedades animaes.

Em alguns lugares da Amazonia, nas regiões de léste principalmente, onde já raream as tartarugas e tracajás, aproveitam-se os moradores do costume dellas de não voltarem a agua pelo mesmo caminho porque subiram ás praias para lhes armarem uma cilada em que muitas vezes as colhem. Em sitio que se lhes antolha apropositado fazem uma valla, onde incautas caiam as tartarugas e tracajás ao recolherem-se da postura.

---

(1) *Obr. cit.* pag. 348.

(2) V. do A. *Scenas da vida Amazonica.* Introducção, pag. 83.

O tempo da postura varia ligeiramente consoante a variação já atraz assentada dos phenomenos da enchente e da vazante. Nas praias do Alto-Amazonas ella se faz mais cedo, em Setembro geralmente, nas do Baixo Amazonas em Outubro e no Tocantins—no tempo em que havia tartarugas no Tocantins—em Novembro, segundo informa o padre Antonio Vieira. O trabalho de abrir covas é feito violentamente, lançando alto e longe a areia, chegando a enterrarem-se umas ás outras. As covas circulares têm de 50 a 90 centimetros de profundidade, e um diametro de 22 a 30, e, dizem, são abertas com as patas trazeiras e cobertas com as dianteiras. Posta sobre ella deixa a tartaruga cair os ovos. Cheia a cova de areia, colloca-se ella de novo em cima e soca-a erguendo-se o mais alto que póde sobre as patas e deixando-se cair sobre ella, com todo o peso até achar-se perfeitamente batida.

Neste trabalho da desova se distraem e perdem a sua habitual ladineza. Os pescadores, si este nome podem ter os que as vem pegar ali, os viradores, que é o que lhes dão, saem dos esconderijos em que se pozeram nos matagaes proximos e tomando o lado d'agua as vão virando de costas. Com um espinho forte, a ponta de uma frecha ou da sua faca furam-lhes depois mãos e pés e passando nesses furos uma embira ou cipó, ligam-os um ao outro tolhendo-lhes a possiblidade de se virarem e escaparem-se.

Estando a postura feita ou tiram logo os ovos ou os vem buscar depois. Ficam as «covas» tão bem cobertas que não é facil descobril-as, mesmo procurando com attenção, quem não tem a experiencia do matuto. A este, afeito a procural-as e descobril-as, raro succederá isso. Por melhor que hajam as tartarugas buscado occultar os ovos, os acham elles ao mais leve indicio; restando-lhes alguma duvida sondam o sitio onde os advinham com um páo ou com os calcanhares. A terra forçosamente fófa, por mais que batida, trâe o cuidado das tartarugas.

Comquanto manifesta e sensivel a diminuição desta especie, graças as capturas sem methodo e sem previdencia que redundam em verdadeiras destruições, é ainda consideravel o resultado destas virações, sobretudo no Alto-Amazonas, onde é ella mais abundante. No Baixo-Amazonas, se exceptuarmos as regiões medias não encaixoeiradas dos grandes affluentes, e ainda do Maecurú, rio e lagos do Curuá e do Jamundá, com os lagos de Faro chamados, não se encontram mais praias de viração abundantes e as que existem se não podem comparar com as do Rio Negro, do Solimões, do Madeira, do Tefé e de outras do Alto-Amazonas. Pelas margens do Amazonas, nas beiradas arenosas—e só em praias de areias desovam—de Almeirim, da Prainha, de Monte Alegre, na margem esquerda, de Gurupá, do Cuçari e visinhanças de Santarém na direita, ainda arribam para desovarem as tartarugas, mas em numero relativamente muito diminuto, não dando jámais logar as grandes cu

MUSEU PAULISTA
BIBLIOTHECA

lheitas de centenas e milhares que em outras paragens fazem.

As tartarugas assim apanhadas servem á provisão individual ou são objecto de um pequeno commercio quasi local. Não ha ainda muitos annos eram, em crescido numero remettidos para Belem e Manáos, para esta ultima cidade principalmente. Ahi chegavam jangadas carregadas de muitas centenas dellas, encerradas em uma especie de grande curral coberto de palha armado sobre a jangada. Ainda em 1883 vi uma destas descendo o Solimões : dir-se-ia uma d'aquellas barracas dos ribeirinhos do grande rio que arrebatada da margem derivava corrente abaixo... Hoje este commercio acha-se muito resumido, ao menos para Belem. Manáos continúa a receber bastantes tartarugas, que são durante todo o anno, um dos alimentos com que conta a sua população de quinze a vinte mil habitantes. Grande numero dellas são vendidas nas mesmas regiões em que foram apanhanhadas aos commandantes, officiaes, tripolantes e passageiros dos vapores que as frequentam, fazendo-se assim um commercio que escapa ás estatisticas. O resto é posto em curraes para abastecimento da familia, do barracão do seringueiro, do sitio do cacoalista, da fazenda ou retiro do criador. Nestes curraes feitos de páos toscos, de gradeado estreito em baixo, para que não fujam, e que em alguns lugares do Alto-Amazonas conservam ainda o nome tupi de *caiçara*, vivem ellas no lodo, do qual tiram sustento, seis mezes e perto de um anno, dando farta e boa provisão nos mezes escassos da enchente. Alguns ha que assim encurralam, cem, duzentas, quinhentas e mais tartarugas. No Baixo-Amazonas essa quantidade é sempre menor, e os curraes dos cacoalistas da costa de Obidos em 1883, lembra-me bem, não tinham mais. os melhormente fornecidos, que dez, vinte ou trinta dellas.

E' variavel a quantidade de ovos postos por uma tartaruga. Ha covas que contém 120, 130 e 150; Gibbon, bom e veridico observador, fala de 150 a 200, e o mesmo encontra-se em outros viajantes antigos e modernos. As covas que tive occasião de ver esvasiar no Baixo Amazonas tinham de 100 a 120. A media de cada postura, creio eu, não será inferior a 100 nem superior a 130 ovos.

A tartaruga é verdadeiramento o gado da Amazonia, como lhe chamam lá muitas vezes. Ella e o pirarucú são, já o disse, os principaes elementos da alimentação de suas populações. Conservadas em curraes são a provisão nutritiva e san dos mezes «famintos» da enchente. A sua carne é saborosa, *very mealy and delicate* chama-lhe o viajante americano, Sr. Herbert Smith, e Bates acha-a *very tender palatable and wholesome.* Nós paraenses e amazonenses gostamos muito della e os estrangeiros e filhos de outros estados brazileiros que para lá vão, com pouco se habituam a comel-a com prazer.

De varios modos a preparamos: cosida, ensopada ou assada, ou, e é um dos melhores, picada a carne e, servindo de assadeira o proprio peito da tartaruga, assada no forno. Dos miudos faz-se o guisado conhecido por *sarapatel*, capitulado por Bates de *delicious soup*, e que não é sinão, e para melhor, a celebre sópa de tartaruga dos grandes *restaurants* de Londres e Paris. O sarapatél de tartaruga ou tracajá contentaria o mais fino *gourmet*. Fazem-o muitas vezes no proprio casco, que aguenta perfeitamente o fogo. No mesmo casco, fazendo de panella, a cosinham ou preparam de outra maneira. O assado, geralmente os quartos inteiros, é feito em espetos de madeira ou no muquem, já descripto. Do figado, muito saboroso, e carnes gordurosas do peito, regularmente picados em pequenos dados, com pouca farinha d'agua, fazem o guisado chamado *paxicá*. Das diversas partes da carne picada e adubada preparam salsichas ou chouriços. Depois de assada ou moqueada comem-a «de tucupi» isto é fervida no molho feito de mandioca cosida, ou a põem em «mixira» afogando-a na propria banha ou na do peixe boi e assim dura mezes.

Os naturaes da região, civilisados ou não, as assam simplesmente em um bom fogo, inteiras, tendo-lhes apenas cortado a cabeça, e as servem quente, no seu proprio molho, retirado o fato, com limão e pimentas. Eu de mim digo que esta tartaruga *au naturel* é excellente. As tartarugas pequenas de um até dous palmos são as preferidas, pela sua carne mais tenra e mais saborosa. As grandes que vão até 90 centimetros, e, raramente, um metro de comprimento e largura maxima em geral igual a dous terços do comprimento, tem a carne dura e insipida. Accresce que quando têm ovos, justamente a occasião em que são em maior numero apanhadas, estão magras. O preço das tartarugas varia naturalmente conforme foram abundantes ou escassas as pescarias. Com o tempo, a menor abundancia dellas, diminuidas por pescarias redundantes em destruições irracionaes, com o augmento da procura, resultante do da população amazonica e, portanto, do consumidor, tem o preço medio variado de maneira a se não poder estabelecer um algarismo aproximado. Em 1856, segundo o testemunho de Bates, vendiam-se no Alto Amazonas as de tamanho medio por cerca de 300 réis; em 1859, segundo o mesmo autor, tinham subido a cerca de 4$000. De uma estatistica da Companhia do Amazonas, em os relatorios da sua directoria, vê-se que no quatriennio de 1864—67 regulavam ellas em Manáos 2$ e no Pará 4$000. No mercado publico daquella cidade vi eu, em 1880, venderem-se-lhe os quartos a 5$, o que elevaria o producto de cada individuo a mais de 20. Agora mesmo (Julho de 1894) leio nos jornaes locaes que ali, onde é objecto de consummo quotidiano, estão se vendendo por esse preço. Em summa, conforme o tamanho e a maior ou menor abundancia dellas, o seu custo varia entre 5$ e 20$, o preço de um boi em certas regiões de Goyaz e Matto Grosso.

São os seus ovos utilisados como alimento geralmente apreciado e na fabricação da chamada manteiga de tartaruga. (1)

---

(1) Na Amazonia a todo oleo expesso ou banha dão o nome de manteiga: assim manteiga de cacáo, manteiga de peixe-boi, manteiga de castanha (da nóz *Bertholetia excelsa)* e outras.

Essa manteiga lhes serve para combustivel de suas lampadas e para condimento de suas panellas.

Os ovos da tartaruga são brancos, perfeitamente esphericos, do mesmo volume dos da gallinha, recobertos de uma pellicula mole. Comem-os de preferencia crus, e tambem cosidos ou moqueados, assados a fogo lento sobre o muquem. Para comel-os crus desfazem-os em um prato ou cuia, mexem-os bem para que se dissolvam e depois liguem em uma pasta ou massa homogenea, amarello-assafroado. Raras vezes juntam-lhes sal e quasi sempre farinha, a sua farinha d'agua, de mandioca amarella ou da branca previamente apodrecida n'agua (mandioca puba, chamada). Dos cosidos só é aproveitavel a gemma, ligeiramente farinacea, insapida, porque a clara, gelatinosa, não cosinha. Adhere como uma gomma rala á gemma donde preciso é tiral-a. Os moqueados comem-os simplesmente com farinha. Os ovos da tartaruga não se prestam tanto como os do tracajá á moqueação e depois de moqueados não duram tanto como estes. Dos ovos crus de uma e de outra especie fazem, addicionando-lhes farinha d'agua, uma expessa massa chamada *mujanguê*, da qual preparam um refresco desfazendo-a em agua. Não creio tenha bom gosto.

A manteiga de tartaruga é principalmente fabricada no Alto-Amazonas. Em o Medio e Baixo, do Madeira para o Oceano, tem essa fabricação diminuido muito, já pela relativa escassez dos ovos, já pela introducção de productos similares estrangeiros, provados melhor para a illuminação, como o kerosene ou petroleo, e para a alimentação, como a «manteiga do Reino». (1) ou de vacca, a banha de porco. Entretanto é ainda consideravel a producção e o consummo della, e a sua fabricação, como veremos, a causa principal da apreciavel diminuição e, se lhe não acudirem, proxima extincção da preciosa especie. Em o novennio de 1885—93 só na cidade de Belem entraram 111.176 kilogrammas desta manteiga, ou uma media de mais de 12.000 kilog. annuaes.

Em certas regiões do Alto Amazonas, no Juruá, no Tefé, no Purús, no Rio Negro, no Jutahy, no Javary e tambem no Madeira, como no Solimões e no Maués, seus affluentes, sub-affluentes e lagos, onde são ainda abundantes as tartarugas, menos civilisadas as populações, mais conservados os velhos costumes, a fabricação da manteiga de tartaruga, feita nas mesmas praias em que desovam ellas, dá lugar a consideraveis e pittorescas agglomerações dessa gente semi-selvagem que forma a população ribeirinha, tapuios e mamelucos, a que se juntam o regatão, que os explora, geralmente um portuguez, mas tambem hespanhóes, bolivianos e peruanos, e até francezes e inglezes, e alguns outros mestiços, curibocas, cafuzes, mulatos e negros, antigos escravos fugidos, soldados desertores, criminosos e galés evadidos, vadios de toda a especie, preferindo a vida solta e livre desses sertões á mais regular e methodica das porções mais civilisadas da região.

---

(1) Do facto de virem pelo reino de Portugal os productos consumidos na colonia ficaram na Amazonia estas locuções de «manteiga do Reino», a de vacca, «pimenta do Reino,» a da India, «queijo do Reino,» o flamengo, etc.

D'antes eram a extracção dos ovos e fabrico da manteiga, consoante determinações salutares do governo colonial, ainda em vigor muito tempo depois, precedidas e acompanhadas de formalidades legaes. Ainda em 1859 o já citado Bates, presenciou em Ega, hoje Tefé, esses actos por elle assim descriptos:

« Na porta da igreja de Ega affixaram-se editaes annunciando que a excavação do Shimuni começaria a 17 de Outubro, e no Catuá, seis milhas abaixo do Shimuni, a 25. Partimos a 16 e, no caminho, passamos em nossa bem esquipada igarité, por crescido numero de gente, homens, mulheres e crianças, em canoas de todos os tamanhos, que para ali se dirigiam como para uma festa. Na manhã de 17 estavam umas 400 pessoas reunidas á beira da praia; tinha cada familia levantado uma barraca temporaria, grosseira, de páos e folhas de palmeiras, para se protegerem contra o sol e a chuva. Pela areia espalhados viam-se grandes taxos de cobre para preparar o oleo e centenas de potes de barro vermelho.

« A excavação do taboleiro, colheita dos ovos e purificação do azeite, levou quatro dias. Tudo se fez conforme um systema estabelecido pelos antigos governadores portuguezes, provavelmente ha mais de um seculo. Primeiramente tomou o commandante o nome de todos os chefes de familias, com o numero de pessoas que cada um cuidava empregar na extracção, em seguida exigio-lhes 140 réis por cabeça para cobrir as despezas com as sentinellas. A todos foi ao depois permittido ir para o taboleiro. Enfileiraram-se em torno do circulo, cada um armado de um remo para servir á guiza de pá, e então, a um signal dado pelo commandante — o rufo de tambores — começaram todos a cavar. Animado aspecto tinha o largo circulo dos cavadores rivaes, lançando nuvens de areia no seu energico trabalho, e avançando gradualmente para o centro do circulo. Durante o grande calor do meio dia houve um pequeno descanço, e á tarde foram os ovos levados em paneiros (1) para as barracas. Ao cabo do segundo dia estava esvasiado o taboleiro; grandes montes de ovos, alguns de quatro a cinco pés de altura, viam-se ao lado de cada palhoça, producto do trabalho da familia.

« Na precipitação do cavar escaparam algumas das cóvas mais fundas; para descobril-as voltaram com uma longa varinha de ferro ou madeira, cuja facilidade de penetrar na areia revelava a presença dos ovos. Quando os não encontraram mais, começaram a amassal-os. Toda a colheita atirada a uma canôa vasia era amassada com páos terminados em forquilhas. Tambem indios e meninos nús mettiam-se dentro daquella massa e pisavam-a a pés, lambusando-se com a gemma, e fazendo uma scena cuja sordidez se póde imaginar. Isto terminado, enchem a canôa d'agua e deixam aquella gordurosa lama por algumas horas ao calor do sol, a cuja acção o oleo separa-se e sobrenada. Este oleo é depois espumado com compridas colheres, feitas de conchas de mexilhões (1) amarradas á varas e purificado ao fogo em tachos de cobre. » (2).

---

(1) Traduzo *baskets* por paneiros, em vez de cestos, por ser esse o termo local.

Não diz Bates que não só dos ovos, sinão tambem da gordura da tartaruga e das tartaruguinhas que se escapam das cóvas, fazem elles este oleo ou manteiga. A gordura é neste caso, com as tartaruguinhas tenras, reduzidas á banha pela cocção.

Os tracajás (*Emys tracajá*) não têm na alimentação e nas relações economicas das populações amazonicas a mesma importancia das tartarugas. O seu numero é muito menor que o destas, o que se explica por sua muito menor prolificação, não pondo as femeas de cada vez mais de 25, 30 ou 40 ovos. O tamanho maximo do tracajá serão 50 centimetros. Apparece e desova o tracajá um mez mais cedo que a tartaruga e a sua pesca é a mesma que a desta; por isso descrevendo-a referi-me tambem a elle. Sua carne é porventura mais saborosa, bem como os seus ovos, de fórma oval e não espherica, como os da tartaruga. Não vivendo o tracajá tanto tempo fóra d'agua como estas, não fazem delles deposito e não são, como ellas, objecto de commercio apreciavel entre os lugares de pescarias e os povoados proximos.

O tracajá atrepa aos páos caidos n'agua e ás beiradas, « aquentando o sol, » conforme o dizer popular, e assim offerece á frecha do pescador mais seguro alvo. As outras especies da mesma ordem dos testudos, o hediondo matamatá, que passa por muito saboroso, o mussuan, o pitiú, habitam principalmente os lodaçaes, igarapés e lagos rasos, lamosos. Ahi são facilmente apanhados á mão, com o jaticá ou o itapuá ou caem tambem nos cacuris, especie de armadilha que adiante descreveremos. Em Marajó, onde abundam, são os mussuans pegados, que se não póde dizer pescados, quando fugindo ao fogo que de verão deitam os vaqueiros ao campo, durante o inverno alagados, deixam as poças d'agua e lagoas e correm para os caminhos e aceiros livres do incendio, a busca de outras aguas. São então apanhados em numero consideravel. De uma feita, vi no porto de Breves, no Pará, um batelão de capacidade não inferior a tres tonelladas litteralmente cheio de mussuans e pitiús, que eram vendidos a gente do vapor em que eu ia. Estas duas especies raro attingirão a um palmo; matamatás os ha de 50 centimetros.

---

(1) *Itan*, chamamos nós a estas conchas na Amazonia.

(2) *Obr. cit.* p. 363-364.

Nas aguas ao sul e sudoéste da ilha de Marajó estuario do Tocantins, bahias do Anapú, rios e furos, das Ilhas, entre Gurupá e a margem septentrional do curso inferior do Amazonas, pescam as tartarugas pequenas que ainda por ali escassamente apparecem, e os pitiús e tracajás, com uma especie de cesto, chamado cóvo. Os covos, feitos de timbó titica (*Cissus*) tem a forma de um pote ou garrafão, de gargalo sufficientemente largo para consentir a entrada do animal. O tecido espaçoso, para que o animal veja de fóra o engodo, recurva-se pela bocca ou gargalo a dentro e vae acaba á entrada do bójo, com as pontas em evidencia. Dentro do cóvo, em varinhas do mesmo cipó atravessadas de lado a lado, poem o engodo, fructas, como bananas, alguma raiz de mandioca, ou outro. O côvo é descido com uma pedra no fundo até certa altura e sustentado ahi por uma boia da qual amarram a corda que o segura, quando a não prendem a algum galho d'arvore pendido sobre a agua. Os chelonios andando ao redor por amor da isca, descobrem a larga entrada e penetram por ella. Não os deixam sair as pontas do tecido voltado para o interior do côvo, propositalmente deixadas para impedirem a saída da presa.

VI

Pescarias maritimas e submaritimas: a pesca da tainha e da gurijuba

A tainha e a gurijuba pertencem ainda á grande pesca. A destas especies faz-se fóra das aguas amazonicas, a da gurijuba em pleno mar, a da tainha, na orla maritima das regiões na geographia local denominadas Contra-costa,—léste e nordéste da ilha de Marajó—e Salgado,—as costas de éste e sudéste, banhadas pelas derradeiras vagas do estuario do rio Pará e pelas do Atlantico, na porção oriental do estado do Pará, e tambem no Tocantins inferior, naquelle mesmo rio Pará e bahias do Sol, de Marajó, da Vigia, de Santo Antonio e outras por elles formadas. A costa chamada da Vigia e a fronteira, á leste de Marajó, entre Soure e o cabo Maguari, são o principal campo das pescarias de tainhas.

A gurijuba, semelhante a um grande bagre, de pelle amarellaça, cresce até 1^{m} a $1,^{m}20$. Fornece não só a carne para a alimentação das populações daquella orla maritima, e sub-maritima até a cidade do Pará. onde encontra igualmente grande consumo, como, principalmente o « grude », ou colla, de exportação consideravel e vantajosa. A épocha da sua pesca é o verão amazonico, na ultima quadra do anno, e a « força da pesca », conforme o frasear dos pescadores, nos mezes de Setembro e Outubro.

Nas grandes canôas chamadas vigilengas, talvez porque na ribeira da Vigia fossem de primeiro construidas, sáem elles, canoeiros habilissimos e ousados, ao alto mar. A vigilenga é a canôa mestiça, o resultado da combinação, para não dizer do cruzamento, entre o barco de pesca portuguez e a igarité, a canôa grande (*igára*, canôa *été* grande) do indigena brazileiro. E' em geral pintada de escuro, rôxo-terra, vermelho carregado, com as proprias tintas dos seus vegetaes, como o muruxi (*Byrsonima*) e outras e o lôdo rico em materias corantes, com que os missionarios primitivos, como nos informa o padre Antonio Vieira, tingiam as roupetas. A lotação de algumas é de 500 a 800 arrobas, 7 a 12 toneladas — quasi um navio. Armam-as a hyate, com dous mastros, com vélas latinas ou de « azas de morcego, », na sua technologia. Não têm convés ou assoalho corrido entre o fundo e as bordas, e assim as denominam « de pôço » ou « em pôço », e leves, como uma casca de nóz, correm e dançam na crista das vagas dos mares bravios da Contra-costa. A tolda é de madeira, ligeiramente, quasi nada abaúlada, ou de folhas de palmeira, tecidas em japá — já descripto — recoberto, para maior solidez, de um tecido largo de taboca, o nosso bambú ou taquarussú de lá.

Por temperamento nomades, levam a estas expedições, que duram uma semana e mais, toda a familia, mulheres, crianças, o cachorro, algum xerimbabo de estimação, e a vigilenga, assim carregada, leva além dos apetrechos da pesca e os paneiros de sal, com que hão de salgar o pescado, os bahús de marupá pintados de verde da roupa, quando a não conduzem simplesmente em cestos, os paneiros de farinha d'agua, os urús ou bolsas indigenas para as miudezas uteis, o tauari ou o papel para o cigarro, botões, linhas, anzóes, dedaes, carretéis de linha, isqueiro, phosphoros. Comquanto as mulheres e os rapazinhos tomem parte tambem na navegação e na pesca, nunca vão menos de dous homens, e canoas ha que levam quatro e seis. Prompta a canôa, desfraldadas as vélas, em geral tinctas tambem de muruxi, vermelho escuro, sáem da Vigia, de Cintra, de Soure, de Marapanim, de todos os pontos daquellas costas em direcção dos « viveiros », ou pontos delles já conhecidos em que sabem mais abundantes as gurijubas. Ali chegados ou bordejam, si a isso é propicio o tempo, ou fundeam « de poita. » Poita chamam elles a grande pedra que levam para lhes servir, solidamente amarrada a uma corda ou mesmo a um cipó longo e rijo, de ancora. Preferem-a a esta, não só porque nada lhes custa, mas porque sem os dentes da ancora que se agarram ao fundo mais facil é a manobra. «Canôa de poita» é a canôa fundeada, «pescar de poita», é pescar com a canôa immovel, fundeada, na beira ou no meio d'agua e « estas » ou « ficar de poita », é estar ou ficar parado, fixar-se n'um lugar. Poita é a corrupção profunda de *pitá* = *pytá* = *puitá*, parar, ficar, estar firme, em tupi. (1)

A pesca é feita com o espinhel. Uma longa linha de 100, 150 e mais braças, da qual pendem, de 3 em 3 ou de 4 em 4 palmos, outras linhas curtas de meio metro, os anzóes. Chamam-lhes «anzóes de tenda», por serem batidos nas suas forjas rudimentares e não fundidos, que não aguentariam o corpulento peixe. A linha fica estendida com uma extremidade no fundo do mar, segura por uma pedra, um pedaço de ferro ou mesmo um ancorote. Preferem ainda a pedra por ser mais facil de erguer e não pegar no fundo. A outra extremidade fica presa a uma boia de cerca de um metro de extensão por 50 a 60 centimetros de diametro, de mututy, especie de cortiça indigena. Outras vezes serve de boia o cabaço de uma volumosa curcubitacea, o jamarú. A boia, qualquer que ella seja, fica solta no mar. Estendem o espinhel em geral á tarde, iscados os anzóes com pedaços de peixes menores, principalmente da tainha.

---

(1) Esta etymologia carece discutida. Dois factos levaram-me a julgar tupi a origem de *poita*; não encontrar esta palavra nos diccionaristas e vocabulistas mais autorisados da lingua portugueza e a existencia de palavra parecida no tupi significando «parar» «estar firme,» «resistir» etc. Com effeito nem Viterbo, nem Bluteau, nem Constancio, nem Moraes, nem D. Vieira, nem Aulete, nem Adolpho Coelho, trazem a palavra «poita.» Quanto ao abaneenga, Montoya *(Bocabulario*, edic. Platzmann) dá, quedar-se=*apĭta*; o padre Seixas *(Vocab. da ling. ind. geral*, Pará, 1853) *puitá*=parar, estar firme, resistir, ficar; Baptista Caetano *(Vocab.* in *Ann. da Bibl. Nac.* Tom. 7) *pitá*=*mbitá* ficar. Barbosa Rodrigues *(Vocab. indig.* Rio, 1893). *pytá* =parar. Este *i*=*ĭ*=*y* é a vogal especial do abaneenga que se transforma em *i*, *o*, *u*, ou *ui* portuguez, conforme as influencias mesologicas, e na Amazonia principalmente é commum a troca de *o* por *u* e vice versa. Entretanto o nome poita existe em Portugal, como pode ver o leitor na pag. 400 do interessantissimo livro *Estado actual das pescas em Portugal*, do Sr. Baldaque da Silva, Lisboa, 1891, livro que infelizmente só depois de escripto este estudo conheci.

Aos que com mais competencia que eu se occupam destas questões da nossa linguagem brazileira, deixo a resolução desta.

Preparada a comprida e forte linha, são os anzóes iscados e, a começar de um dos bordos de próa, collocados regularmente nas bordas da canôa, seguras a ellas pela sua curva, pendendo para fóra já n'agua as linhas que os ligam á linha principal, tambem exteriormente pendida. Esta grinalda de anzóes iscados dá assim uma e mais voltas á canôa, conforme o comprimento da corda e o tamanho da embarcação. Feito isto o pescador deita ao fundo, amarrada a uma pedra ou a outra especie de apoio, a extremidade da linha com os anzóes que se escalam pela extensão della correspondente á profundidade das aguas ali. Ao mesmo tempo um outro ou a mulher, uma filha ou um filho desfralda as vélas ao vento e a vigilenga abre veloz a correr mar em fóra. O leme o aguenta firme na conveniente direcção um outro companheiro ou membro masculino ou feminino da companha, emquanto outro ou outros seguram o velame pelas escotas, na manobra delicada das vélas. O pescador encarregado de lançar os anzóes corre ao longo das bordas, rapido tirando-os das beiras em que estavam engachados e deitando-os ao mar, um a um, methodicamente, mas presto e ligeiro. A canôa, vélas enfunadas, corre. E' preciso que na rapidez o acompanhe e exceda elle, sem o que, se partiriam anzóes ou a corda, esticada de repellão pela carreira do barco. A's vezes, de subito, um ai! doloroso corta o ar. Foi um d'aquelles anzóes que pegou a mão que aceleradamente os ia levantando da borda e lançando ao mar. Ou rasgou-a e caio n'agua ou rapido o pescador o arrancou elle proprio, si não passou presto a sua faca breve e afiada entre o anzól e a carne, desembaraçando-a delle. E, pingando sangue, embotado pelo habito á dor, continúa a faina de lançar o espinhel até o derradeiro anzól e a boia previamente posta na extremidade da linha. Finda ella, o homem ou mulher do leme, dá uma volta a este, o manobreiro das vélas inclina-as segundo a róta desejada. E' quasi noite, o sol põe-se rubro, n'uma ardente fogueira em que se incendeiam as matarias da Contra-Costa, talvez visivel, chamuscando de tons fulvos a superficie immensa do oceano. Outras vélas brancas ou vermelhas apparecem no horisonte: são outras vigilengas que lá andam á pesca da gurijuba.

Chegados ao sitio procurado, e que só seus olhos, longa e hereditariamente educados, descubririam n'aquelle paramo onde não ha encontrar pontos de referencia, signaes, nem traços, colhem as velas, e dão fundo, com a sua pédra ou poita. A' prôa, na especie de banco triangular ou trapezoide chamado fogão, sobre um caixão, uma lata ou a metade de um póte ou panella de barro, cheio de terra accendem o seu fogo. Preparam ali a sua comida, algum peixe assado ou cosido, e fervem o seu café. Feito o repasto, ao marulho da vaga batendo no costado da canôa, na solidão immensa e melancholica do oceano, bebido o café, algum delles toma de sob a tolda a vióla barata, comprada nas lojas do Ver-o-peso do Pará, ou na propria villa donde são, e, mestiço voluptuoso, geme n'um tom plangente e monotono, perante os dous infinitos do poeta, as saudades, os amores, as paixões anonymas, que correm de bocca em bocca, ao som desafinado de todas as viólas. As mulheres agasalham os filhos, si os têm ainda pequenos, arrumam a sua casa fluctuante, os homens fumam um cigarro e com pouco nas rédes estendidas entre os mastros e sob a tolda dormem.

De manhan, ao romper do dia, levantam ferro, desfraldam vélas e vão a busca da boia que fluctúa por ali algures, na immensidade das aguas. Achada ella, colhido o panno, entram a «despescar» o espinhél. A corda agora, as vezes, pesadissima com a carga do peixe é cuidadosamente colhida. As gurijubas que encontram presas nos anzóes são mortas a cacête, como o pirarucú, na borda da canôa. Chegado ao ultimo anzól, si a pesca foi boa, o «pôço» da vigilenga está cheio de peixes. Levantam d'ali a ancora que retinha no fundo a longa corda do espinhél e voltam ao sitio escolhido para fundearem ou vão a outro igualmente propicio. Posta a canôa «de poita.» embalada pela vaga, começa a faina de «beneficiar» o peixe.

Abrem-no pelo peito e retalham-lhe longitudinalmente as costas, do tronco onde prende a cabeça á extremidade da cauda, e assim o reduzem a bandas ou mantas, como as do pirarucú ou do bacalhão. Ali mesmo as salgam e seccam, estendidas sobre a tolda, dependuradas de varas atravessadas entre os mastros, pendidas das enxarcias e cabos, nos bancos e bordas da embarcação, ao sol ardente daquelles climas. Do ventre tiram-lhe uma materia gelatinosa, compacta, amarella-esbranquiçada, em fórma de leque. E' a preciosa «grude», como elles chamam esta colla animal, fazendo o nome feminino. Tão preciosa que se exportam annualmente pelo porto do Pará, onde vae ser vendida, centenas de milhares de kilogrammas, valendo centenas de contos de réis. Esta colla ou grude não recebe delles outro preparo sinão o de a seccarem tambem ao sol.

Ao cabo de oito, dez e doze dias daquelle rude e aspero labor, os dias occupados no preparo do peixe recolhido de manhan, ás tardes em estender os espinhéis — que muitos mais de uma daquellas linhas estendem — levantam a poita, soltam vélas e recolhem á casa, ali na costa, em direcção de oeste, quando não seguem, aproveitando alguma monção favoravel, directamente, rio Pará a dentro, rumo da capital, onde venderão o pescado.

Aquellas canôas, com pescadores peritos, deparando-se-lhes bons «viveiros», podem diariamente colher de 20 a 100 gurijubas. Frequentemente nos anzóes dos espinhéis a ellas postos, «caem» outros peixes, grandes e uteis como ellas. As gurijubas pequenas, em meio desenvolvimento, são boas de comer frescas.

Na região oriental do Pará, a capital do estado comprehendida, a tainha excede, talvez, ao pirarucú em importancia economica.

As tainhas são pescadas, primeiro, de Junho a Agosto, quando começam a entrar do oceano, com lanços de rêde, em que as arrebanham e arrastam ás alvas praias do Salgado, por muitos milhares sinão milhões. A pesca mais proveitosa e caracteristica dellas, porém, se faz em Setembro e Outubro, nos curraes e cambôas, que se estendem por todas as beiradas da região submaritima e principalmente pelas costas da Vigia e adjacentes e fronteiras, de Soure até Maguari.

Quatro, seis ou mais individuos, com suas familias, seus «aggregados», os camaradas do Sul, reunem-se, formando uma «companha», para explorar uma daquellas praias. De concerto, levantam barracas de palha, constróem os curraes, instalam a feitoria, e de parceria colhem o peixe, e beneficiam e repartem o producto da pesca. A esse tempo animam-se aquellas longuissimas e alvas praias arenosas, como os lagos das pescas sertanejas. Acodem a ellas não só as «companhas» dos pescadores, mas outros isolados, nomades, modestos, e os negociantes ambulantes, regatões, gente de toda a especie, forasteiros, a quem praz essa vida meio ao ar livre, existencia solta e desempedida dos acampamentos nomades. Ha festas, nalguma barraca mais opulenta, danças vivas ao som das violas asperas e das flautas sibilantes, e ladainhas repetidas, pretexto a outras festas, na capella do povoado ou de alguma fazenda proxima.

Ao longo daquella praia, paralellamente a ella, estendem extensos pannos de pari, esteiras de talas fortes de algumas de suas palmeiras, dobrando-lhes as extremidades perpendicularmente á praia, por onde sobem até que fiquem fóra do alcance das mais altas marés. Estes curraes alongam-se ás vezes por cem e cento e cincoenta metros, e multiplicam-se por aquellas costas. Alem destas cercas moveis, constroem cambôas fixas, com varas e talas fortes ou, em sitio em que uma disposição especial da costa os favorece com alguma cerca natural, limitando-se a completal-a e accommodal-a com aquelles mesmos materiaes.

A maré recobrindo durante o fluxo estas cercas, deixa-as cheias de pescado e, naquella estação, principalmente de tainhas. Na baixa-mar fazem os pescadores o serviço de «despescar» os curráes e cambôas, que ficam total ou parcialmente seccas ou apenas com pouca agua, facilitando a colheita do peixe em cestos, «paneiros» que é o termo generico de lá, á mão, ou com tarrafas quando ainda fica agua bastante para não permittir aquelles dous meios. Nesta colheita tomam parte todos os das feitorias, homens, mulheres e crianças. São por milhões as vezes as tainhas, alem de outros peixes, que ficam nas cercas. Quando a baixa-mar se deve dar á noite, ou quando a companha se sente incapaz de colher todo o peixe que deve cair ou caio nelles, têm, em geral, o cuidado de abril-os, afim de poupar á morte inutil o pescado. Tambem, dentro dos mesmos cercados dispoem cacuris, (1) geralmente circulares, com que, dadas certas condições, melhor se asseguram do peixe.

A tainha apanhada nos curraes é, para o commercio, salgada, posta de moura ou moqueada. Sob esta ultima forma é que principalmente apparece nos mercados da capital e das cidades e povoações da região oriental. Para moquearem quantidades consideraveis dellas não se servem do muquem descripto. Abrem grandes côvas, fundas de oito e dez palmos, ali na praia arenosa, e limpas das entranhas as tainhas, abertas pelo ventre, e sem lhes tirarem as escamas, as empilham regularmente nas côvas recobrindo-as de areia. Sobre a côva repleta fazem uma grande « coivára » ou montão de lenha daquelles bosques ou capoeiras tirada, e accendem a gigantesca fogueira que, sempre alimentada, queima durante vinte e quatro e mais horas. Aquella successão de fogueiras pelas longas praias fazem á costa uma singular illuminação, como si a beirada ardesse em um vasto incendio. Ao cabo do tempo pela sua experiencia julgado conveniente, abrem os pescadores as côvas e retiram moqueadas as tainhas.

---

(1) V. a descripção destas cercas no Cap. VII.

Deste peixe aproveitam mais as ovas, acaso melhores que o famoso caviar russo.

Nesta região maritima e submaritima onde a gurijuba e a tainha são os principaes pescados, pescam ainda o bagre, o méro, o camuri, o charéo, o cassão, as grandes arraias maritimas, as pescadas, as corvinas, as sardas, e outros. Estes peixes são pescados tambem mediante espinheis, pelo mesmo processo da gurijuba, mas em outros viveiros. Pegam, igualmente, nos anzóes dispostos para a gurijuba e, em maior quantidade, caem nos curraes e cercados erguidos para as tainhas.

VII

A pequena pesca

A pequena pesca é feita simultaneamente com a grande, no mesmo tempo e nos mesmos sitios. E' demais, particularmente, a pesca da enchente, quando, pelas causas apontadas, aquella torna-se impossivel. No verão ou vazante, o seu campo é o mesmo das pescarias do pirarucú, do peixe boi e das tartarugas, aguas em baixa ou em começo de baixa e, por fim, lagos quasi seccos, onde o peixe guloso, por não perder a farta pitança que lhes offerecem, se deixou ficar. Durante a enchente, por causa das chuvas chamada inverno, são ainda os lagos menos caudalosos, mais razos, e sobretudo os igapós que longamente se estendem pelas margens não só do Amazonas, mas de todos os rios e aguadas da região, o principal campo da pequena pesca.

O igapó é a mata invadida pela agua da enchente e a sua feição varia consoante a do terreno submergido. Sob a mata virgem, de arvores robustas e altas, espaçadas, de grande copa espessa, tem o igapó um aspecto soturno, ás vezes grandioso. Mal consegue o sól fazer penetrar ahi alguma frecha de luz, através do estreito espaço entre duas folhas. Grudam-se pelos troncos e galhos vegetações parasiticas e musgos espessos. Do alto pendem os sipós de mil fórmas e grossuras das convulvulaceas amazonicas, uns largos como taboas, outros delgados como fios de retroz. Um silencio triste e pesado reina. As vezes o corta, perturbando a quietação augusta desse templo onde parece a natureza se recolhe, algum bando de macacos irrequietos e hilares, o pipillar de alguma avesinha perdida na ramagem emcima ou o bater secco do bico do pica-pào, no cerne duro de um madeiro. Zunidos de insectos, que se confundem numa especie de còro baixo, vagaroso e abafado, como o planger pianissimo de um orgão, enchem a nave de folhagens e troncos de um mesmo rumor monotono e perenne.

Nessas aguas calmas, escurecidas pela escassez da luz, espessas de apparencia, se abriga na cheia o peixe, e é talvez ahi que principalmente procréa, desova e incuba. Acodem a ellas os pescadores, não em massa, como nas pescas descriptas, mas um a um, individualmente, a buscar o «mantimento» pr'a casa. Da canôa ou sobre um dos grossos troncos tombados, mergulha n'agua o caniço, ou espera, frecha no arco, o peixe. As mais das vezes, para que este o não perceba faz um «mutá» e de cima d'elle, commodamente sentado, pernas caidas no ar, arma prompta, cigarro nos queixos, pacientemente o aguarda. Dous páos fortes, perpendicularmente fincados e paralellamente postos, palmo e meio ou dous palmos entre si, e pelos quaes, de espaço em espaço, amarraram com cipós ali mesmo colhidos, outros páos, á guisa de degráos, formam o mutá. As vezes duas arvores mais finas, juntas, dispensam-nos de parte do trabalho. Limitam-se a amarrar os degráos; outras vezes a disposição especial de alguma outra arvore os livra de toda pena, ou desobriga-os della com a insignificante de pol-a a geito de uma posição commoda em cima e de facil subida e descida para buscar o peixe e a frecha. Com pouco, assistiremos a esta pesca.

Na pequena pesca, a do tambaqui vem em primeiro lugar. E' um peixe grande, largo, carnudo e saboroso. Attinge a 50 e 60 centimetros, com uma altura maxima de 22 a 30. Nos mezes que se seguem á enchente, Julho e Agosto no Alto, Agosto e Setembro no Baixo-Amazonas, estão os tambaquis muito gordos e são então muito appetecidos. E' tambem aproveitada a sua gordura na fabricação de um oleo ou manteiga de tambaqui, utilisada na illuminação e na cosinha. Pescado em quantidades consideraveis, nos lagos e igarapés centraes naquelles mezes, é aproveitado, não sómente fresco, mas ainda secco e moqueado. Por estes processos conservado, encontra-se nas tabernas das povoações, á venda. Fornece tambem, segundo a opinião geral, o melhor piracui. Chega a sua abundancia a ser tal nessa época que quasi fica sem preço, e os pescadores que chegam com as canôas abarrotadas delles a Manáos, depois de os venderem a vil preço, distribuem o resto pelos presos da cadeia publica.

Fresco é delicioso, principalmente a parte carnuda do thorax, adherente ás compridas costellas. Assado um tambaqui pelo processo indigena, aberto pelo peito, limpo rapidamente das entranhas ali no rio, sobre o fogo vivo de uma fogueira, ou nas grades de um muquem, ou ainda mettido na racha de um páo, adrede feita, e fincado no chão, pendido sobre o fogo, merece e muito essa parte do peixe o renome gastronomico que na região tem.

Varios são os processos e manhas com que os pescam. Além dos processos geraes da rêde, da linha, da tarrafa, das tapagens e armadilhas, mais adiante descriptas, para estes e outros peixes empregados, são peculiares á pesca do tambaqui ou particularmente usados nella alguns outros.

Alimenta-se elle das fructas de diversas arvores e arbustos — catauari, jauari, taperebá, (o cajá do Sul), taquari, taquarirana — que crescem pelas beiradas e fructificam pela enchente. Chamam-as genericamente fructas de tambaqui. Desprendendo-se maduras dos galhos, caem as fructinhas, produzindo o som caracteristico de um pequeno corpo espherico penetrando d'alto n'agua. A este som acóde o peixe, que por ali anda á espera do fructo e, com a voracidade, peculiar aos peixes, atira-se a elle e engole-o. Deste seu habito aproveitaram-se os indigenas para apanhal-o, e a darmos credito as suas historias em que o exagero, o maravilhoso, anda frequentemente de par com a verdade, foram as onças as suas mestras desta pescaria. Colloca-se a onça sobre um páo da margem ou no recesso sombrio do igapó e com a extremidade em borla da cauda bate a agua, a fingir a queda da fructa do tambaqui. Corre este áquelle ruido e a féra, com a sua rara agilidade, atira-se-lhe em cima e vae buscal-o mesmo no fundo, si é preciso, porque ella «nada que nem peixe.»

Não podendo em tudo imital-a inventou o indigena um caniço na extremidade de cuja linha em vez de anzol ha um seixinho redondo ou uma bóla pequena, feita da costella do peixe-boi. Com esta bola, batem a agua imitando a queda da fructa, e o fazem com tanta pericia que batendo successivamente repetidas vezes, dissereis toda uma porção dellas que uma a uma se desprenderam ao mesmo tempo.

Previamente outro caniço, com anzol este, foi preparado. Iscado com a propria fructa que por ali cáe, é posto n'agua onde sobrenada ou não, conforme a natuteza da fructa. Junto ao anzol ha uma pequena boia, para, caso seja a isca pesada, não a deixar afundar-se. Este caniço fica posto no chão, o anzol n'agua. Com a gaponga — nome do caniço com a bóla — produz o pescador ao redor do anzol iscado o som caracteristico da quéda da fructa. Ao gostoso pasto vem soffrego o tambaqui, cujo dorso escuro apparece na transparencia d'agua, e rapido, atirando-se a fructa que traiçoeiramente esconde o anzol, traga-os ambos, guloso. Agarra o pescador rapido o caniço e suspende a bella presa.

O nome de gaponga, talvez fosse primitivamente *aponga*, barulho, ruido, som de coisa redonda (*a*, esphera, semente, caroço) e *pong* = *ponga* ruido, barulho ou quiçá *yapong*=*yyaponga*, barulho n'agua de coisa redonda (*y*=*yy*, agua). Empregam tambem a gaponga na pesca da pirapitinga, bello e gostoso peixe, sarapintado, pouco menor que o tambaqui,

Por tal maneira enche este certos lagos que nelles, de vazante, o pescam em quantidades notaveis atirando aqui e acolá, ao acaso, o harpão ou a fisga. A este modo de pescal-o chamam «gaivotear», porque imita a gaivota atirando-se d'alto, o bico feito, sobre os peixinhos de que faz presa. Realisam em geral esta pesca, como a maior parte das outras, pela manhã, havendo previamente estabelecido na saida ou saidas do lago uma tapagem. Juntam-se ás vezes muitos pescadores para assim «baterem» o lago, e de pé á prôa das montarias, dirigidas á pôpa por um outro, vão lançando ao lago a haste em cuja ponta prende-se um harpão de ferro menor que o do pirarucú ou um tridente tambem de ferro. Fisga é o nome especial desse harpão e zagaia do tridente. Remam então as canôas com força agitando propositalmente as aguas, para que se não recolha o peixe tranquillo, no fundo, antes se mova de um lado para outro. Succede ás vezes harpoarem, em lugar de um tambaqui outros peixes, algum pequeno pirarucú, tucunaré ou pirapitinga ou mesmo algum jacaré, provocando grandes risadas de mófa, gritarias, chufas de parte a parte lançadas, quando em vez do peixe procurado ou outro que o valha traz a potente arma na ponta algum peixinho atôa. Esta pesca assim a esmo feita é em geral, pela enorme quantidade de peixe dos lagos, fructuosa. Em a montaria de um dos pescadores presenciei uma em que tomaram parte seis ou oito delles em outras tantas canôas, num pequeno lago de cerca de 200 metros de maior diametro. Ao cabo de uma hora tinham pescado ao todo sessenta e tantos tambaquis, além dos menores, e outros peixes. De enchente e de vazante, porém mais naquella quadra, pescam tambem á linha o tambaqui. Iscam-lhes o anzol de preferencia com bagaço de laranja, caranguejo e carne, principalmente a da mucura (o gambá do Sul), saberecada, bocados de que, parece, são elles gulosos.

Ha peixes que, não pegando no anzol, só podem ser apanhados mediante armas de arremeço como a frecha, o harpão, a fisga, ou por processos especiaes, como os lanços de rêdes e as armadilhas indigenas. Entre esses estão os peixes chamados do matto, por viverem nos alagadiços cobertos de vegetação alta, o jijú, o jandiá, o jacundá, e ainda alguns francamente fluviaes, como o jaraqui, o curimatá, um dos mais estimados da região, e outros.

O curimatá frequenta de preferencia as beiradas dos lagos e igarapés, os baixios e os igapós. Mostram-se desacauteladamente á vista do pescador que os frecha. O mesmo acontece com o aruaná que tem os mesmos costumes. A este pegam tambem de anzol, adaptado a um instrumento especial denominado « caramury ». Resume-se este apparelho em uma linha commum de pesca, junto de cujo anzol, a um palmo acima, poem uma boia cylindrica de uns 10 centimetros de comprimento por 3 ou 4 de diametro. Esta boia é da madeira leve caramury, que dá o nome ao instrumento. O aruaná é um peixe, si assim posso dizer, de superficie. Anda pelas primeiras camadas d'agua e em bandos apparece nas beiradas quasi á tona, offerecendo assim facil presa á frecha, á fisga e até á espingarda, que o matam tambem a tiro. De anzol, porem, para pegal-o é preciso que o anzol não afunde. Isto conseguem com o caramury, que retem o anzol iscado em altura ao alcance do peixe. Ou lançam toda a linha para o meio do sitio em que pescam ou a enrolam no caramury e atiram ao longe esperando na canôa prompta que o peixe «pégue», o que a boia, sumindo-se de repente ou correndo pela superficie, mostra. Atiram-se a ella com a canôa ligeiramente remada, e agarrando-a colhem o peixe preso pelo anzol.

Na pesca do tucunaré, um dos melhores, sinão o melhor peixe da Amazonia, principalmente feita em Agosto e Setembro, empregam alem dos meios geraes indicados, dous instrumentos especiaes, si assim podemos chamar a uma simples modificação no anzol de caniço e na linha de pesca. Chamam-se estes instrumentos «pindá-uauáca» e «pindá-siririca». O pindá siririca é o caniço commum, cujo anzol recobriram de pennas encarnadas de arára ou mesmo de algum pedacinho de baeta dessa cor. Usam-o correndo-o ao de leve á flor d'agua de modo a dar ao tucunaré a illusão dos peixinhos daquella cor dos quaes gosta. Corre elle á superficie, atira-se ao supposto peixinho, e faz-se fisgar pelo anzol occulto sob as pennas. De arripiarem com elle a superficie d'agua, vem-lhe o nome de pindá-siririça, anzol que enruga, que riça ou encrespa a agua. O pindá-uauáca é o mesmo anzol assim preparado, não em a linha curta de um caniço, porem no mais longa linha de pesca. Soltam-a pela pôpa da canôa, distante desta alguns metros, fóra da sua esteira. Correndo a canôa com velocidade, entra o anzol, sustentado á tona por uma pequena boia e pelo mesmo andamento da embarcação, a saltar sobre a agua, exactamente como fazem os pequenos peixes, enganando assim não só o tucunaré, mas ainda outros peixes que daquelles fazem presa. O apapá é tambem pescado com estes dous anzóes, que são a forma indigena da « *mosca* » dos pescadores europeus.

Os peixes chamados do mato, muito saborosos todos, são uma das curiosidades da fauna ichthyologica da Amazonia. Habitam não só os lagos e lagôas, cobertos de mato, os igapós centraes e marginaes, mas ainda pôças maiores d'agua dentro das matas. Alguns, como o tamuatá, meio amphibios, passam terra a dentro, de um sitio para outro. Deste exodo, feito em bando, aproveitam os moradores para os apanharem. Nos lugares onde habitam são pescados a tarrafa, a frecha, a fisga, ou mediante armadilhas adiante descriptas.

A mais rendosa, porem, das pescarias da pequena pesca é a das occasiões de piracema. As piracemas, arribação de peixes em cardumes copiosissimos, dão-se nos principios da enchente e da vazante. Na lingua geral quer dizer saida do peixe (*pirá*, peixe, *cemcema*, sair, saída). Os peixes de piracema chamados, isto é, aquelles que arribam em bandos numerosos, são o jaraqui, a piramutaba, o curimatá, o aracú, o pacú, a pirapitinga. E' curioso observar que a piracema sobe sempre o rio, contra a corrente e jamais desce o curso d'agua. Deixando os lagos marginaes, os affluentes, ou um rio principal remontam aquelle para onde saem, como que a procurar-lhes as cabeceiras. Sobem então o proprio Amazonas e seus affluentes em bandos numerosissimos, pondo n'uma grande facha d'agua um fervilhar que lembra as correntes marinhas cortando o oceano em calma. A cada momento brilham-lhes fóra della, galgada a cada passo pela carreira precipitada em que vão, ao sól vivo, as suas escamas prateadas ou pelles lisas. Ao meio do cardume, da piracema como dizem elles, acodem os pescadores de tarrafa, de fisga, de frecha, ou de zagaia, quando o não encontram com um bom lanço de rêde. E' litteralmente de encher canôas esta pesca; tão compacto vae as vezes o peixe que o tridente da zagaia traz tres individuos de cada vez.

Em certos lugares collocam canôas atravessando a passagem da piracema e com outras ou mesmo por agua, quando dá pé, vão com frondes de palmeiras, tocando o peixe pelo fundo e fazendo-o saltar. Fustigado salta elle em bandos, enchendo as embarcações. A esta pesca chamam de « xeripana » ou « giribana », nome que dão á fronde de palmeira para este fim aproveitada. Entretanto xeripana, parece apenas significar em tupi—tocado, fustigado por mim—*xe* eu, *xe ri* por mim e *pan=pana*; fustigar, tocar, bater.

No Tocantins as mais numerosas piracemas são as do mupará, que é tambem o mais abundante peixe desse rio. São reputados os maparás de Cametá, pescados durante a piracema ou nas tapagens e cercados no seguinte capitulo descriptos.

A ruim pirahiba (*aiua*, ruim, máo) disputa ao pirarucú a primasia da corpulencia entre os peixes da Amazonia. Como elle attinge a cerca de dous metros. E' volumosa, bruno-esbranquiçada, de pelle grossa. Frequenta principalmente o Amazonas e as porções mais caudalosas do curso inferior dos seus affluentes no Baixo-Amazonas. Raro penetra algum lago, farto d'agua. Anda geralmente ao largo, sem embargo da forte corrente do Amazonas. Dá enormes saltos fóra d'agua mostrando todo o corpo, embrulhado n'um caudaloso lençol liquido. A pirahiba é considerada um dos mais despresiveis peixes da Amazonia, entretanto os portuguezes dos tempos coloniaes, mesmo os da maior gerarchia, as comiam e alguns delles as taxam de excellentes. (1) Na capital do Pará é, todavia, elemento da alimentação ordinaria e o peixe do pobre. Vende-se diariamente no mercado e as pretas apregoam-a em gamellas, ao grito de « libra, libra », peso em que já vem dividido. As pirahibas novas, em meio desenvolvimento, são entretanto, com a denominação especial de « filhotes » e « filhotinhos », geralmente comidas, não havendo realmente nenhum motivo para o não serem, sinão a sobrevivencia de preconceitos do gentio primitivo. A abundancia da pirahiba, defendida por taes preconceitos, fornecerá mais tarde ás futuras populações amazonicas um bom pescado á sua alimentação.

---

(1) D. Fr. João de S. José, passim e autores coévos.

Pescam-a exclusivamente á linha, forte, comprida com um grande anzol á ponta, iscado com um peixe inteiro' ou um grande naco de carne. Poem-se com a sua canôa no meio do rio por onde as sabem, fundeada mediante uma pesada pedra amarrada a uma corda ou sipó. A esta ancoragem primitiva, atráz vimos, chamam «poita», e pescar de poita ás pescas que fazem assim com a canôa ancorada. Atirada a linha ao fundo, um resto della sempre na canôa, na previsão do primeiro arranco que é sempre violento, esperam. Engulidos anzol e engodo, a pirahiba sáe em forte carreira a que não resistiria nenhuma canôa. Desprende-a o pescador rapido da poita ou deixa-a correr levando-a de rasto, si não vê nisso inconveniente. A primeira corrida assim é as vezes longa, e a presa difficil, si acerta de ser alguma pirahiba adulta que está no anzol. Por fim cançada vae ella se deixando colher e ao apropinquar-se da canôa acaba-a o pescador com o harpão ou a fisga ou a cacetadas na cabeça, si não resiste mais. Pescam-se tambem de terra, quando a margem fica sobre aguas profundas, e « pegam » igualmente nos anzoes dos espinhéis atravessados em lugares de aguas por ellas frequentadas. Na região oriental caem nos curraes e cercados

Quando a pescam de terra, amarram a extremidade da linha a um tronco ou galho forte ou a um esteio previamente fincado. Vaqueiros, affeitos a «aguentar» o arranco de uma rez na ponta do laço, não resistem ao de uma pirahiba adulta.

A enchente é, como tenho dito, a sazão da pequena pesca. Nessa quadra são principalmente os igapós, já vimos, os sitios mais abundantes de pescado e, portanto, os mais frequentados pelos pescadores. D'ahi de cima do mutá descripto esperam com a sua proverbial paciencia o peixe para o frecharem. Essa operação difficilima, em que têm de levar em conta o phenomeno da refracção, a executam, tal a sua pericia dada por um longo habito e por aptidões hereditariamente transmittidas, com rara habilidade e simplesmente, sem lhe darem valor. Trepados no mutá, silenciosos, quietos, a frecha sobre o arco, rebusca-lhes o olhar affeito os peixes que vem ao pasto das fructinhas que de cima caem ou sem causa conhecida gandaiam isolados ou em grupos nas primeiras camadas daquellas aguas mansas. Para attrail-os,—ao menos crêem fazel-o, os pescadores produzem com a bocca certos sons, imitativos das vozes de determinados peixes ou de ruido especial por elles produzido á flor d'agua. Para o aruaná, assobiando, um silvo doce, alongado, fino, triste; para o acaráassú, dando estalidos com a lingua no céo da bocca, como fazemos tocando um cavallo; para o tucunaré, batendo os labios um no outro, imitando o ruido que elle faz quando atira-se aos peixinhos para pegal-os á tona d'agua. Apparecendo elles, varam-os com a frecha, certeiramente disparada, e curvando-se para a agua, agarrados ao mutá, com o mesmo arco, aproveitando o angulo entre a extremidade da corda e da madeira pelo qual fizeram passar a frecha de bubuia com o peixe morto, o colhem. Sinão descem prestos e com a canôa ali junta o apanham.

VIII

Processos e instrumentos geraes de pesca

Alem dos citados e descriptos, muitos outros meios de captura do pescado são empregados pela população essencialmente pescadora da Amazonia.

Applicam-se uns a certos e determinados peixes, outros, indeterminadamente, a toda a sorte delles. São as armadilhas diversas a porção principal e efficiente destes ultimos. Das armadilhas as mais notaveis, por mais productoras, são o caçuri, os cercados, as cambôas. O elemento principal da construcção destas armadilhas é o pari. O pari é um panno de talas, chatas, de um ou dous dedos de largura, tiradas e affeiçoadas do tronco, da palmeira marajá (*Bactris marajá*) principalmente. Essas talas ou taboinhas são ligadas por fios de alguma fibra vegetal, tucum (*Astrocarium*), curauá (*Mauritia carauá*) sipós ou embiras, entrelaçando-se ora sobre as talas de modo a mantel-as juntas, como as hastes de uma esteira de tabúa ou as delgadas varinhas de um transparente. Fazem-o as vezes, mas raro, tambem de varas delgadas, direitas, lisas ou mesmo de juncos fornecidos por alguma graminea. A materia empregada na construcção do pari e a sua maior ou menor solidez dependem naturalmente do uso que lhe pretendem dar. Conforme a altura da cerca e a resistencia que deve offerecer, assim ligam-lhe as varas por duas ou tres carreiras de fios.

Na região maritima e submaritima da Amazonia, na região oriental do Pará, na parte inferior do Tocantins, no rio Pará, nos canaes da região chamada as «Ilhas», onde pronunciada é a acção da maré e avultado o seu fluxo e refluxo, o pari é usado simplesmente como cerca, nos cercados ou cambôas. Estendem essas esteiras durante a baixa mar, parallelamente ás margens e vindo nellas acabar, sustentadas por estacas fincadas a certa distancia umas das outras a que as amarram fortemente. A maré de enchente cobre com as suas aguas esses cercados, que é o nome que principalmente lhes dão, e quando vaza deixa-os cheios de peixe. Outras vezes o cercado é feito afastado inteiramente da margem, as faces todas de pari em plena agua. Uma ponte rustica, um tronco de palmeira ou d'outra arvore, posta simplesmente sobre uns páos amarrados em curtas estacas, ou méramente fluctuante em virtude da propria densidade, dá neste caso accesso ao curral. Para colherem o peixe que nelle caio, para o «despescarem», como dizem, servem-se de paneiros, de puçás, de fisgas, conforme a profundidade d'agua que nelle ha. Muitas vezes apanham-o simplesmente á mão, quando o cercado fica em secco.

Com o pari fazem tambem as tapagens dos lagos e igarapés, estendendo-o ás saidas delles. Em chegando a vazante, as aguas passam sem embaraço pelos intersticios das talas, mas o peixe fica preso no lago ou igarapé, á sua mercê. A collocação destas tapagens é feita durante a vazante até meia enchente, e os que collocam o pari têm de mergulhar até o fundo em geral lodoso, para ali fincarem as extremidades das varas ou talas, adaptando-as ás sinuosidades do terreno. Sem esta precaução o peixe se escaparia por alguma abertura deixada.

A cambôa, nome e cousa portuguezes, é a tapagem feita aproveitando alguma bacia pedregosa, que fecham mediante um muro das mesmas pedras superpostas, e, quando estas não bastam, alguns pannos de pari. A cambôa é permanente, o cercado não; o retiram de um para outro sitio, conforme as necessidades da sua existencia ou se lhes antolha mais util. Adiante veremos que tambem com rêdes fazem tapagens, estas porem momentaneas e sómente á bocca dos lagos e igarapés.

O cacuri é uma tapagem especial, tambem feita nestes mesmos sitios, para apanhar o peixe que por elles sáe, procurando aguas mais profundas. A tapagem simples, com o pari estendido de lado a lado, servirá para reter o peixe tanto tempo quanto queiram, durante o verão, no lugar cuja saida assim vedaram. Dest'arte fazem-se ali um deposito facil, commodo, farto, onde vão buscar peixe, com a facilidade com que, em uma cidade confortavel, iriam ao mercado. O cacuri este mesmo trabalho lhes diminue, recolhendo em menor espaço, pertinho da casa, copioso pescado que muitissimas vezes um cesto na mão de uma mulher ou de uma criança basta para colher, á vontade e á escolha. Em todo o interior, todo elle abundante de igarapés e pequenos lagos, repletos de peixe, cada sitio, cada fazenda, cada situação, tem junto uma tapagem ou um cacuri, fazendo-lhes um copioso e descançado viveiro ali á mão. E tal que—como ao escriptor destas linhas frequentemente succedeu—si sois ali hospede e vos querem obsequiar, vos perguntarão pouco antes dos repastos que peixes preferis, e consoante a vossa resposta, os irão ou mandarão buscar. A tarrafa, o caniço, a frecha, a linha ou a fisga, serão nestes casos as armas utilisadas. A's vezes, como disse, nos cacuris, quando baixam muito as aguas, colhem-os mesmo á mão ou com um paneiro, nome ali generico do cesto, ou um puçá, especie de réde, semelhante a dos entomologistas, para apanhar insectos.

O cacuri é construido com dous ou tres pannos de pari, conforme o armam tomando toda a largura entre as duas margens ou meia largura apenas, encostando-o a uma unica. A primeira forma é a mais commum e a mais productiva, mas não póde ser usada sinão em aguas inteiramente particulares, não aproveitadas pela serventia publica ou do proprio estabelecimento. Quando não é possivel inutilisar totalmente o canal, o cacuri vae apenas até o meio delle, deixando d'ahi á opposta margem o espaço sufficiente á passagem de uma canôa. Esta passagem não fica aberta, o que tornaria inutil o cacuri.

E' fechada por um panno movel de pari que a guiza de porta gira, não sobre gonzos, mas sobre os amarrilhos de sipó ou embira que o prendem ao esteio que lhe serve de couceira. Outro esteio serve-lhe de batente. Quem tem de passar desamarra-o deste e passado que seja amarra-o de novo, fechando a passagem.

Os paris são collocados de modo a acompanharem as aufractuosidades do fundo em que fincam bem as extremidades das varas que os formam e aguentados por varas resistentes ou esteios fincados no fundo, aos quaes os amarram. O numero e disposição dos esteios dependem da localisação do cacuri, da força da corrente que tem de sustentar e da quantidade e qualidade do peixe que deve apanhar. Na face voltada á corrente é disposta a abertura que dará entrada ao peixe. A esta abertura denominam «lingua do cacuri.» Eis como é feita: naquella face ha uma solução de continuidade enganadora para o peixe : os pannos do pari formam ahi um angulo reentrante, tendo cada lado de 50 centimentros a um metro ; o vertice não é completamente fechado, antes meio aberto e flexivel, e cede á pressão externa de um corpo entre as talas ou varas, fechando-se após automaticamente, em virtude da mesma flexibilidade dellas; uma disposição especial não permitte que se rompa e abra esta lingua, que entretanto exige inspecções periodicas pois acaba naturalmente relaxando-se e perdendo a elasticidade, principalmente si, como acontece, forçaram a entrada corpos volumosos como os do pirarucú ou do jacaré. A favor da corrente vem o peixe ; dando com o obstaculo do cacuri procura salval-o, descobrindo alguma saida. Percorre, nariz nella, a esteira formada pelo pari, dá com aquella abertura e contente por ella penetra. A frincha ligeiramente aberta consente-lhe metter a ponta da cabeça, e ajudado pela força da corrente, cumplice da armadilha, que redobra a sua, consegue forçar a entrada. Está preso, pois para sair a corrente, que lhe foi auxilio, ser-lhe-á obstaculo, dado o caso, pouco provavel, que elle descobrisse a linha escassa do angulo agora saliente, por onde entrou. Daquelle ponto aliás o afastam as arestas das talas e a corrente ali mais forte, e busca saida impossivel pelas lados do cacuri.

Conforme a estensão do cacuri e a profundidade das aguas em que foi posto, atravessam-no algumas vezes com a ponte tosca referida, sobre a qual se lhes torna mais facil a captura do peixe. E' sempre perigoso penetrar nos cacuris, porque não só os peixes mais ou menos inoffensivos nelle caem, sinão tambem jacarés, arraias, puraqués, todos de encontro perigoso. Os jacarés quando em virtude da corpulencia não entram pela lingua ou abertura do cacuri, penetram nelle saindo em terra, e descendo pela margem a que se encosta, indo buscar facil e commodo repasto á sua perenne fome. E' preciso então matal-o logo, pois não só come o peixe que ali acha como emquanto lá estiver não entrará outro, afugentado pela presença do temivel amphibio.

Quando se pronuncia a cheia, o que acontece no começo do inverno, tiram as tapagens e cacuris, para consentir ao peixe a arribação e porque não os estrague e inutilise a enchente. Nesta occasião colhem ainda muito peixe, atravessando na abertura deixada pelo cacuri uma ou mais canôas. O peixe, que vem em massa, não tendo sinão aquella estreita passagem, precipita-se no querer transpôl-a e saltando cae nas canoas acintemente ali postas.

Na bocca dos riachos ou rios em vazante fazem tapagens igualmente com a rêde de pesca convenientemente disposta, de modo ao corpo da rêde fazer um sacco. Depois em canôas ou mettidos n'agua, quando esta o consente, vão-a batendo com páos ou com as mãos, com grande alarido, espantando e tocando o peixe para a armadilha que disposeram. A isto chamam fazer « mupunga » ou « muponga. » Este termo em tupi significa barulho junto (*mu* juntar, alliar, colligar, junto, alliado, colligado, *ponga=punga*, ruido, barulho) Este processo de fazer mupunga chamado praticam-no principalmente os marajoáras, e não só com a rêde, mas para encher mais depressa o cacuri ou para, encurralado o peixe entre o pari e o grupo de batedores, fazerem uma colheita facil e copiosa.

O matapi, especie da nassa européa, é um grande cesto conico, tecido das talas da curiosa palmeira trepadeira, a jacitára. *(Desmonchus)*. Como já vimos nos cóvos de pescar tartarugas, o tecido, que começa do fundo ou apice do cone arredondado, chegado á larga abertura circular volta-se para dentro, convergindo para o centro as pontas das talas. Com um peso no fundo e iscas diversas dentro mergulham o matapi. O peixe attraido pelo engodo penetra pela bocca que se lhe abre franca não podendo sair depois por o não deixarem as arestas do tecido reunidas em ponta de funil. O matapi é usado, geralmente, como um recurso extremo, nos lugares baixos, sem corrente, beiradas de igarapés e lagos, mesmo lagôas e poças d'agua, pequenas enseadas, e os peixes que nelle caem são principalmente os gijús, os tamuatás, os acarás, e outros, pequenos como estes. A um matapi maior, mais largo, para peixes mais grandes (1) chamam, em alguns lugares, mundurú. Ia-me esquecendo dizer que o matapi é mergulhado inteiramente n'agua fixado a um páo. Geralmente o collocam á tarde ou a noitinha para o recolherem pela manhã.

Pescam tambem á noite, com fachos, servindo de armas a frecha, a zagaia e, sobretudo, a fisga. Uma madeira resinosa, que accende como um archote, chamada páo de facho, fornece o facho. Tem lugar este processo no verão, quando estão baixos rios e lagos. O «fachiador», posto no meio da canôa, leva o facho acceso, e o pescador, á prôa, tem a arma de pesca. Pelas beiradas dorme o peixe visivel nas primeiras camadas.

Não o desperta a canôa, mui de manso impellida, e o pescador silencioso os vae fisgando ou frechando, certeiro. A's vezes o mesmo pescador leva o facho erguido na mão esquerda e com a direita arremessa a fisga ou a zagaia. Somente os peixes de escama, como os tucunarés, os aruanás, os acaráuassús, são pescados por este processo, porque o peixe de pelle á noite não vae aos baixios. A este modo de pesca chamam «fachiar» ou, tambem, «fazer piraquera». Piraquera é um termo tupi-guarani que significa peixe dormindo ou dormida de peixe.

---

(1) Não logrei jamais comprehender a condemnação dos grammaticos a este comparativo, quando o seu paralleio *mais pequeno* não lh'a merece. Como quer que seja estou disposto a usar delle, e se me sairem com embargos, dou-lhes com um mestre do bem escrever, Camillo Castello Branco. Abram a sua *Bohemia do Espirito*, pag. 293, linha 17 e lá encontrarão o *mais grande*. Demais, nas linguas irmans, o francez, o hespanhol, o italiano, são correctissimos dizeres *plus grand*, *mas grande*, *piu grande*.

Não posso ter a pretenção de conhecer e dizer todos os processos e instrumentos de pesca usados na região. Alguns ha particulares a certas zonas ou a porções della, por mim desconhecidas ou das quaes não pude haver informações. Outros são apenas modificações e variedades locaes e até individuaes de apparelhos e modos de pesca já descriptos. Esta raça de pescadores como temos visto inventou armadilhas para peixes, como outrasas inventaram para a caça. Algumas ha que correspondem perfeitamente ás nossas arapucas, herdadas tambem do antepassado indigena. O macêrá é uma dellas. O macêrá consta de um cylindro ôco do tronco da paxiuba (*Iriartea ventricosa*) imergido á beira d'agua obra de um palmo acima do fundo. Fica entre dous páos verticalmente fincados sobre os quaes passa um terceiro. Neste se prende o fio que atravessando o cylindro se vae ligar a um machinismo rude, mas engenhoso, onde está uma isca adequada. O peixe entrando pela bocca inferior do macêrá e arremetendo ao engodo desfaz o artificio que sustenta o cylindro e este cae perpendicularmente prendendo-o. E' usado o macêrá de preferencia durante a cheia, nos igapós baixos, na região oriental e, em geral, como um ultimo recurso, quando o peixe escasseando nessa epocha e nessas paragens, falham-lhes os outros meios de os apanharem em porção.

Identico a este, sinão pela forma ao menos pela applicação e resultado, é a camina, apparelho para pesca que consiste simplesmente de uma vara recurvada a cuja extremidade prendem um cesto que mergulha n'agua e ali, convenientemente iscado, permanece graças a um artificio com que o seguram ao fundo. O peixe penetrando no cesto geralmente de forma afunilada, desarma-o e a vara retomando a vertical suspende o cesto e o pescado.

A rêde e a tarrafa por elles empregadas são, com modificações insignificantes ou sem ellas, as mesmas usadas nos paizes de origem e pelos demais pescadores do Brazil. O gentio primitivo, como veremos no capitulo seguinte, possuia uma especie de rêde, o *puçá*, hoje redusida á proporções diminutas. Os rios e as aguas, por cujo fundo ha ou se arrastam páos que facilmente prenderiam ou rasgariam as rêdes não são favoraveis ao emprego desse apparelho de pesca. Por isso, naturalmente, o pescador amazonico não o aprecia muito e pouco se serve delle que, demais, é caro. Mais frequentemente o empregam os individuos de raça ou civilisação branca, os catraieiros portuguezes do Pará, occasionalmente pescadores, os commandantes dos vapores da navegação do Amazonas, que, de verão, mediante ellas fornecem de peixe fresco seus passageiros e tripolações. Na região maritima e sub-maritima é, porém, onde tem maior emprego, e depois, nas praias limpas do Amazonas, do Solimões ou de alguns dos seus grandes affluentes. Além da rêde de arrastão outra usam, tambem em Portugal e no resto do Brazil empregada, com um grande sacco ou bolsa no centro. Collocam-a na saída de um rio ou lago e o peixe penetrando no seio da rêde ali facilmente fica preso.

Já ficou em mais de um lugar notado o emprego da tarrafa, para apanhar o peixe em meio dos cardumes, nas poças e baixios onde certas especies se reunem, ou nas beiradas onde outras se encostam. Rêdes e tarrafas são geralmente por elles fabricadas, ou de fio importado, ou de fios indigenas, de algodão, curauá, tucum, ou castanheiro, por elles mesmos fiados, conforme as possibilidades locaes e o emprego que queiram dar a esses instrumentos de pesca.

Dizendo os processos geraes de pesca, não devemos esquecer o da intoxicação ou antes narcotisação dos peixes, mediante o succo narcotico de certos vegetaes. Os que mais commummente o fornecem são, em primeiro lugar, o timbó, (*Paullinia pinnata*) e depois o assacú (*Hura crepitans*), o tingui (*Jacquinia*) e o cunambi (*Bailleria aspera*).

Usam-nos macerando n'agua as raizes e os caules desses diversos vegetaes, previamente pisados entre pedras ou por outro modo. O succo e a propria madeira meio desfeita pela pisadura são lançados nos sitios pouco caudalosos. Com essa madeira batem a agua, que assim lhe vae tirando os principios narcoticos com que se satura. D'ahi a expressão local «bater timbó», que desviada deste sentido primitivo e material, significa em toda a Amazonia espalhar boatos...alarmantes ou não, não guardar segredo, divulgar, espalhar novidades. Naturalmente lhe veio esta significação do timbó geralmente empregado nas cabeceiras dos rios e igarapés descer com a correnteza e ir ainda por uma grande estensão produzindo os seus effeitos.

Este processo da narcotisação dos peixes pela saturação das aguas com substancias vegetaes toxicas, produz uma consideravel mortandade. E' certo que, em geral, sómente os peixes de medio e pequeno tamanho são delle victimas, resistindo os grandes. E', porém, crescidissimo o numero dos que morrem em meio desenvolvimento, prejudicando o augmento da especie. A maxima parte do peixe assim narcotisado e desaproveitado pelos pescadores, não recobra a vida e é victima não só dos jacarés que infestam as aguas centraes, como, encostados pelas margens, dos urubús, das onças e de outros animaes. Outra porção, não menos avultada morre do proprio toxico. O peixe apanhado por este processo decompõe-se rapidamente.

Misturado o narcotico n'agua começa d'ahi a pouco o peixe e subir á tona em um nadar incerto e desordenado, como o andar tropego de um ébrio e, com pouco, sobrenada inerte, derivando pela corrente abaixo. Os pescadores então nas canôas ou das beiradas os colhem com cestos, com o puçá, ou com a mão.

Em a sua memoria sobre o Rio Tapajós, o Sr. Barbosa Rodrigues descreve assim um processo de pesca que não conheço e inteiramente primitivo; «Consiste, diz elle, em fazer primeiramente uma cova no fundo do rio, onde se deposita alguma comida e passado horas, vae o indio pescar. Leva comsigo uma linha, armada de anzol em uma extremidade, tendo ahi um pontalete amarrado e uma vara. Chegando á praia, amarra a extremidade sem anzol na vara que espeta na areia e pondo a isca no anzol atira-se ao rio levando este (o anzol) preso nos dentes e mergulhando vae espetar dentro da cova pelo pontalete o anzol, e nada apressado para a terra, onde vem segurar a ponta da linha que ficára amarrada, e ahi puxa o peixe que não tarda a pegar no anzol por estar ahi cercado. Quantos são os peixes pescados, tantas são as vezes que se repetem a scena do mergulho. Alguns dias depois de ahi pescar-se, a pesca torna-se abundante, porque acostumam-se elles á ceva que ahi se deita.» (1)

Assim como ha uma piracema fluvial, ha por assim dizer, uma especie de piracema terrestre, chamada «pirá cururuca». Quando em virtude de chuvas abundantes estabelece-se uma communicação de um lago para outro ou entre dous igarapés parallelos, saem por ella os peixes em bandos numerosos, barulhentos. Chamam-lhes «peixes de enxurrada» e os habitantes visinhos apanham-os com paneiros e a mão. Pirá cururuca, quer dizer barulho, ruido forte de peixes.

Ao apanhar peixes e camarões, com cestos ou com a especie de nassa chamada puçá, pelas beiradas, chamam «tinguijar», que é, digamos assim, uma forma inferior do gapuiar, já descripto.

---

(1) *Rio Tapajós*, Rio de Janeiro, 1875, p. 78.

SEGUNDA PARTE

IX

Relance historico sobre a pesca na Amazonia

A conquista portugueza no que se chamava então Capitania do Grão Pará (1615—1772), a nossa Amazonia de hoje, penetrou o sertão muito mais rapida e vantajosamente que a do Estado do Brazil. No fim do primeiro lustro do seculo XVII, ao cabo, portanto, de mais de um seculo da descoberta e inicio da primitiva conquista, podia escrever sem exagero, sinão absoluta fidelidade, o primeiro historiador brazileiro, Fr. Vicente do Salvador: « Da largura que a terra do Brazil tem para o certão não trato, porque até agora não houve quem a andasse por negligencia dos Portuguezes, que sendo grandes conquistadores de terras não se aproveitam dellas, mas contentam-se de as andar arranhando ao longo do mar como carangueijos.» (1) Não era dos portuguezes sómente, devia ver o venerando frade, o defeito, mas da terra que não abria sinão asperos e difficultosos caminhos ao seu desejo de penetral-a. Lá ao

---

(1) *Historia do Brazil*, por Frey Vicente do Salvador, escripta na Bahia em 1627, in *Annaes da Bibliotheca Nacional* do Rio de Janeiro, Vol. XIII, pag 8.

Norte, nas terras do Grão Pará e do Rio das Amazonas, por Francisco Caldeira Castello Branco doze annos antes conquistadas, não foram caranguejos, sinão furões os portuguezes. Em um lustro mal passado, tinham elles feito mais que os seus compatriotas do Estado do Brazil dobrado um seculo. Em perseguição do Tupinambá, do Hollandez, do Inglez, haviam logo, no primeiro decennio do seu estabelecimento de S. Maria de Bethlém do Grão Pará, devassado as paragens recortadas de rios e furos entre Gurupá e a bocca do Amazonas, cerca de setenta leguas terra a dentro.

Ao findar do seculo XVII, pode-se dizer sem exagero, mui pouco era o que da vasta região não fosse de rapida visita ou de boa informação conhecido. A famosa expedição de Pedro Teixeira (1638–1639) é verdadeiramente uma viagem de reconhecimento e exploração. Descobre e divulga as boccas dos grandes affluentes de uma e outra margem, por algumas das quaes penetra tres e quatro dias o brazileiro Bento Rodrigues d'Oliveira, bom pratico, posto por Teixeira na vanguarda da numerosa expedição. Duas cartas e duas ou tres relações lhe cóntam os detalhes e fixam os resultados adquiridos. Aberto este caminho, começa activa e constante a obra nunca interrompida da penetração do Oéste amazonico.

A relativa facilidade e presteza com que por toda a região penetraram, quando os seus emulos do Sul apenas, no pittoresco frasear do Fr. Vicente, arranhavam o littoral, tornou-as possivel o maravilhoso conjuncto de communicações faceis e commodas ali creadas, como francas avenidas, pelo systema hydrographico que faz e distingue a região.

Não pareça, todavia, paradoxo observar que menos commodas e confortaveis seriam ellas, portanto, mais difficeis e raras as longas viagens, de copioso numero de canôas e gente que logo se entraram a fazer e, por conseguinte, menos rapida a entrada do sertão, si não fôra a abundancia de facil alimento nos proprios caminhos percorridos encontrado. O peixe foi sempre, então como hoje, mais ainda então que hoje, na Amazonia, o principal desse alimento. A sua abundancia, a habilidade que os indios tinham em pescal-o, foram parte nessa obra verdadeiramente admiravel da facil penetração dos portuguezes sertões amazonicos a dentro. « Só elles (indios) têm tanto prestimo, escreveu em 1685 Manoel Guedes Aranha, que quem faz com elles jornada, não costuma levar mais para matalotage que farinha e sal, e remando de manhan até o meio dia, como é uso, tomando terra, emquanto se acende fogo, entram uns pelo mato, e outros pela agua, e logo trazem provimento... » (1) José Gonçalves da Fonseca que com numerosa escolta navegou em 1749 de Belem ás, como então se dizia, minas de Mato-Grosso, Madeira e Guaporé acima, a cada passo da sua relação nos diz da abundancia de peixe e do soccorro que lhe era elle á sua expedição.

---

(1) *Papel politico sobre o Estado do Maranhão*, *Rev. do Inst. Hist.* T. XLVI, pag. 12. Na *Rev.* vem este papel datado de 1665, é 85 que deve estar.

Parados, á espera de uma canôa que se havia atrazado, « se mandou fazer pescaria nos muitos e grandes lagos que haviam nas mesmas ilhas (do Madeira) de que resultou copiosa abundancia de peixe, com que se abasteceu toda a escolta, » e mais tarde, quasi um mez depois (a viagem durou nove) « só de um lago perto do arraial, informa o chronista referindo-se á paragem que ao depois se chamou N. S. da Conceição, houve uma tal fertilidade de tartarugas, que além de ministrarem a maior parte do sustento de toda a escolta, ainda delle se tiraram na despedida do sitio as que bastaram para fornecimento de muitos dias de viagem. » (1) As mesmas referencias e noticias se encontram em todos os viajantes e chronistas do tempo. Canôas pequenas, chamadas especialmente de pesca, como aquellas ainda hoje com o mesmo nome usadas, atraz descriptas, acompanhavam todas as expedições. Nem se comprehendem como foram possiveis expedições como essa de Pedro Teixeira, de Belem ao Perú e vice-versa, com mais de 2 mil pessoas, sem a abundancia da caça e principalmente da pesca, pois aquella além de escassa nas margens do Amazonas não dá jamais tão copiosos resultados. Nem havia então outros recursos de alimentação sinão esses.

O gado vaccum entrou tardiamente no Pará. Delle a mais antiga noticia que temos é a que consta de um officio do governador Antonio de Albuquerque Coelho de Carvalho de 28 de Junho de 1692, no qual informa favoravelmente o requerimento em que um Francisco Rodrigues Pereira pede ao rei se lhe conceda licença para descer vinte casaes de indios para com elles administrar os curraes de gado que ia fazendo no « sitio de Marajó », o que, diz o governador, « sendo de grande utilidade para este povo e fabrica dos engenhos o que lhe parece é que pela conveniencia que resultará áquelles moradores tendo gado de que se sustentar e com que acudir a fabrica dos engenhos por haver grande falta delle para um e outro ministerio e ter o sobredito Francisco Rodrigues dado bom principio a esta criação com muito trabalho e cuidado... podia S. M. conceder a faculdade pedida. » D'aqui poder-se-ia talvez inferir ser esse mesmo sujeito o primeiro criador de gado no Pará ou ao menos, em maior escala, em Marajó. Baena noticiando que em 1726 a camara requerera ao rei vinte e quatro indios para o serviço da conducção de gado vaccum daquella ilha para a cidade, diz no seu empollado frasear: « Havia já onze dezenas de annos que durava nesta plaga o assento dos portuguezes: e em todo este tempo não houve açougue nem ribeira. Emquanto os visinhos foram poucos em numero, e muitos os indigenas do mister ancillar para buscarem o alimento não se sentia falta delle, porém depois que se trocou esta razão arithmetica do numero dos moradores e do numero dos indianos aceirados, padeceram-se muitas necessidades, que ainda as fazia maiores a falta de gado vaccum, cuja criação só no anno de 1703 é que principiou a ser cuidada na Ilha grande de Joannes. » (1)

---

(1) Nas *Memorias para a historia do extincto estado do Maranhão,* Tom. II, pag. 289 e 308.

A data do illustre chronista paraense atraza de mais de dez annos a estabelecida no documento official que citei. Quanto a açougue, o primeiro, conforme o mesmo Baena, só pela paschoa de 1726 se estabeleceu. Póde-se, pois, dizer que o peixe e a caça foram, no primeiro seculo da conquista, a base da alimentação mesmo na capital do estado. Uma das preciosas chronicas da viagem famosa de Pedro Teixeira refere que « muchas vezes, en él tiempo que duró na navegacion de la armadilla, vinieron gran suma de indios á ella, con canoas pequenas, mostrando-se afables con los portuguezes... les traian despues refresco de maiz, yuca, camotes, plántanos, canas dulces y *mucho pescado* ..» (2) e o principal chronista desta viagem, o padre Christovão da Cunha, diz que em chegando aos sitios onde deviam repousar emquanto uns indios levantavam barracas para o alojamento, outros mettiam-se terra a dentro á caça e outros, só com seus arcos e frechas, iam ao rio e em poucas horas viam-os vir carregados de pescado estes e de caça aquelles. E isto não um dia ou outro, sinão todos quanto durou a viagem. (3)

---

(1) *Compendio das Eras do Pará*, pag, 312.

(2) *Relacion del descubrimiento del rio de las Amazonas*, 1639. Publicada em 1883, Madrid, pelo Sr. Jimenez de la Espada.

(3) *Nuevo descubrimiento del gran rio de las Amazonas* por el padre Christoval de Acuna. Ano 1641, in *Memorias para a historia do extincto estado do Maranhão*, por C. Mendes de Almeida, pag. 88.

Dos peixes e das mais antigas pescarias amazonicas é ainda o mesmo copioso e veridico chronista quem nos dá as mais velhas noticias que possuimos.

O gentio habitador das margens do Amazonas, de que mais se alimentava, informa elle, «y lo que como dizen, les haze el plato, es el immenso pescado, que con increible abundancia, cada dia cogen a manos llenas de este Rio.» O peixe-boi (pegebuey) é o rei deste pescado, povoa todo o rio desde os seus principios até que desagua no mar, no gosto só pelo nome é peixe, porque não ha quem o coma que o não tenha por «sazonada carne». E dá a seguinte exacta descripção: é tão grande como um bezerro de anno e meio, e na cabeça si tivesse chifres e orelhas não se differençára delle; tem alguns pellos curtos, como cerdas moles pelo corpo todo, move-se n'agua com dous braços curtos, que em fórma de pás lhes servem de remos, sob os quaes mostra a femea os peitos, com que sustenta com leite os filhos que pare. Diz que do seu couro bem curtido faziam os selvagens escudos tão fortes que os não varava uma bala de arcabuz, o que não sei até que ponto se deva crer. Dos seus costumes são exactas as noticias: sustenta-se sómente de hervas que pasce como se fôra verdadeiro boi, do que tira tão bom gosto a sua carne e tal sustancia que com pouca fica uma pessoa satisfeita e com mais forças que comendo a de carneiro. Pouco lhe dura o folego debaixo d'agua e, por isso, desde que ande, vem á miudo á tona respirar, d'ahi lhe vem a destruição, seguem-o os indios em canoas pequenas e quando poem a cabeça fóra cravam-o com os harpões feitos de conchas. Assavam-o, divididos em pequenas postas «sobre parrillas de palo», o muquem, que como vimos herdamos do aborigene, e assim duravam sem corrupção mais de um mez. Por não ter sal em abundancia, mesmo o seu sal vegetal, de cinzas de certas plantas, mas salitre que sal—observa o padre, não o salgavam.

Não podendo, por isso, conservar-lhe a carne por muito tempo, lhes não faltava industria para ter carne fresca todo o inverno, menos gostosa, porem mais san e de não menor proveito. No tempo em que saíam a desovar nas praias as tartarugas, deixavam elles tambem suas casas para ir colhel-as pelo processo da viração substancialmente o mesmo atráz descripto, ainda hoje em uso. Para trazel-as á malóca, porem, passavam-lhes cordéis através do casco, ligando-as umas ás outras, e as conduziam a reboque das suas canôas. Ali as conservavam em curraes previamente preparados, cercados de páos, cavados um pouco no fundo, para, como lagôas razas, conservarem alguma agua de chuvas, e nesses curraes, sustentadas com ramos e folhas de arvores, as conservam vivas pelo tempo em que as haviam mister. A sua carne é como a de vacca tenra, tem as femeas mais de duzentos ovos, quasi tão bons como os de gallinha, porem mais duros á digestão. São tão gordas em certo tempo que de duas somente tiravam uma botija de manteiga que temperada com sal era tão boa, e mais gostosa e duradoura que a de vacca; servia para frigir peixe e para toda a especie de guisados em que se poderia ali utilisar a melhor e mais delicada manteiga. Colhiam-as em tal abundancia que não havia daquelles curraes com menos de cem tartarugas e mais, pelo que jámais sabiam aquelles barbaros o que fosse fome, pois uma só bastava para satisfazer uma familia, por maior que fosse.

Com mais facilidade gosavam de todas as especies de pescado do rio ; sem receiarem que lhes viesse elle a faltar para o dia seguinte, se não preveniam no antecedente, antes sustentados do hoje colhido, amanhan comeriam do que apanhassem. Consoante o tempo, as cheias ou vazantes das aguas, assim diverso era o seu modo de pescar. Quando baixavam as aguas, tanto que seccavam os lagos impedindo ao peixe a saida para o rio, usavam de uma especie de trovisco, chamado *timbó*, da grossura de um braço pouco mais ou menos e tão activo que machucados dous ou tres destes páos, e batendo-se com elles a agua, o peixe logo estonteado vinha á tona e se deixava colher á mão. Era porem com as frechas que em todo o tempo e occasião apoderavam-se de quanto pescado sustentava o rio. Disparavam-as com a mão de um instrumento especial que nella seguravam. Cravados no peixe faziam officio de bóia, para conhecer onde se retirava depois de ferida a presa, a qual se atiravam, pegando-a e recolhendo-a ás canôas. Este modo de pesca se não applicava somente a um ou outro peixe, sinão em geral a todos, que nem uns por grandes, nem outros por pequenos, eram privilegiados. (1)

A arma de pesca a que se refere o padre Cunha não é mais usada, na Amazonia brazileira ao menos. Hespanhóes e portuguezes, como se vê do citado Cunha, de Heriarte, de Noronha e de Sampaio, chamavam-lhe palheta. Este ultimo dá della a seguinte descrição mais minuciosa e comprehensivel que a do nosso autor do *Nuevo descubrimiento*: « A sua arma (dos Cambébas) é a frecha, a qual não lançam com o arco mas com uma palheta de dous palmos e meio de comprimento, em que cravam em uma das extremidades o dente de algum animal de meio dedo de comprido, e virado para a outra extremidade. Tomando a palheta na mão, entre os dous dedos polegar, e index, applicam á frecha a ponta aguda do dente (que tambem hoje usam de ferro) e logo fazendo a pontaria ao objecto arremeçam a frecha a grandes distancias e com admiravel certeza, e dexteridade. Esta arma, accrescenta o ouvidor, é a estolica, em que eram destros os soldados dos Incas do Perú, como o mostra a historia daquelle imperio.» (1)

---

(1) *Obr. cit.* pag. 84|87.

Com estas armas, informa-nos o padre Cunha, capturavam qualquer peixe por mais que se lhes quizessem esconder nas aguas, e, o que mais admira, com ellas cravavam as tartarugas, quando fugindo, só de quando em quando e por breve tempo mostravam a cabeça acima dellas, atravessando-lhes o pescoço, unica parte que, por livre do casco, era vulneravel. Esta particularidade final, sabe o leitor, não é perfeitamente exacta, a frecha, então como hoje, devia penetrar o proprio casco.

---

(1) *Diario da Viagem que em visita e correição... da Capitania do Rio Negro* fez o ouvidor... Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio no anno de 1774 e 1775, Lisboa, 1825, pag. 73.

Algumas daquellas nações ribeirinhas do Amazonas usavam de arco e frecha. (1)

O ouvidor Heriarte, escrevendo vinte e um annos depois do padre Cunha, cita as mesmas armas acrescentando que os indios do Lago Negro (o Cudajás?) usavam «de harpões e anzóes feitos de osso, para a pesca, e de redes pequenas a que chamavam Pusás.» (2)

Os costumes e armas de pesca descriptas eram os dos indios do Alto-Amazonas, dessas regiões de além Rio Negro a que o chronista da viagem de Pedro Teixeira e o funccionario portuguez chamaram de provincias dos Sorimões, dos Cambebas, dos Omaguas. Podemos, entretanto, crer que de parte o uso da que appellidaram «palheta», estes costumes e armas seriam os mesmos no Baixo-Amazonas, aquem do Rio Negro. A palheta, que Christovão do Cunha e Sampaio identificam com a estolica do imperio dos Incas, provaria uma tal ou qual relação, sinão remoto parentesco, entre a plebe desse imperio e o selvagem daquellas provincias. De alguns delles diga-se de passagem, informa Heriarte, que contavam «por nós que fazem em cordeis e cada nó é um anno ou dia, ou o que querem contar», (3) nós que fazem lembrar os quipos peruanos. E não seriam estes os unicos pontos de contacto e semelhança entre estes povos aliás tão visinhos. Voltemos, porém, á nossa pesca.

---

(1) *Obr. cit.* pag. 96/97.

(2) Mauricio de Heriarte *Descripção do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e Rio das Amazonas*, no anno de 1692, ed. Porto Seguro, pag. 60, Vienna d'Austria, 1874.

(3) *Obr. cit.* pag. 59.

Da abundancia de peixe no Amazonas e seus rios dá Heriarte noticias confirmativas dos dous primeiros chronistas citadados, um anonymo (1) outro conhecido e justamente celebre, da viagem de Pedro Teixeira. Do Tocantins diz que « é abundante de caça e peixe, com que os moradores se sustentam », os incolas do Trombetas « têm muita pescaria, pela muita abundancia que têm do peixe de todo o genero, e muito peixe-boi e tortugas (sic).» Dos Cambedas escreve : « Seu sustento é peixe-boi (de que ha muito no rio das Amazonas) e de mais genero de peixe, fructas e muita mandioca que se come crua, cosida e assada», e do Amazonas em geral, «todo esse rio é abundantissimo de sustento, assim de carne (de caça devia dizer) como de infinito peixe do diversas castas.» E deste peixe diz que é muito gostoso e sadio (2). Da abundancia de peixe nos rios da Amazonia dá um homem dos primeiros tempos, o já citado Guedes Aranha, a noticia de que em Cametá, no Tocantins, era elle tanto que « passando qualquer canoa de noite accendendo luz, é tal a nuvem de tainhas que a cerca, e acompanha saltando, como fazendo floreio de verem entre si aquella novidade, que do muito que se enganam no salto e caem dentro da canôa é necessario retirar della com brevidade apagando a luz, para não metter a canôa no fundo, e os moradores daquelle rio ordinariamente escusam mandar, nem assim, aquella pescaria pela quantidade que pelas praias dá á costa, um morto outro semi-vivo do violento salto com que se encontra no cardume, e tambem se attribue a abafar com a muita gordura que tem: é bom peixe.» (1) Esta abundancia de tainhas não existe mais no Tocantins onde ao contrario se fizeram escassas.

---

(1) O erudito Sr. Marcos Jimenez de La Spada, que editou a citada relação, ajuntando-lhe uma introducção e notas reveladoras de muito saber e consciencioso estudo, cre, com bons fundamentos, que o seu autor é o P. Alonso de Rojas, da Companhia de Jesus.

(2) *Obr. cit. passim.*

Do pirarucú, que devia se tornar mais tarde o principal recurso da alimentação amazonica e um dos elementos de riqueza da região, não falam, entretanto, os chronistas e viajantes dos primitivos tempos da conquista e descoberta. A primeira referencia que conheço ao grande peixe, e essa de passagem, sem individuação e particularidades, é feita seculo e meio após o estabelecimento dos portuguezes, em 1768, pelo padre José Monteiro de Noronha, no trecho que do seu *Roteiro* citei tratando da procreação daquelle peixe. (2) E' de reparar semelhante silencio a respeito d'um peixe de tal volume e que, segundo devia Agassiz notar mais tarde como uma caracteristica da ichthyologia amazonica, habita todo o rio desde quasi a sua embocadura até as aguas peruanas. La Candamine, que escreve vinte e cinco annos antes de Noronha. em 1743, e que em paragraphos especiaes se occupa dos peixes do Amazonas, e, o que mais é, D. Fr. Caetano Brandão, em 1785-88, datas das suas viagens no Amazonas, e o minucioso Ribeiro de Sampaio em 1774, são mudos respeito ao pirarucú, que todos deviam ter visto frequentissimas vezes boiar ao redor das suas embarcações. O noticioso D. Fr. João de S. José, apenas se refere a elle de passagem, sem maior individuação, em 1762: «Aqui, escreve elle no seu *Diario* (n'uma praia entre a bocca do Aquiqui e o rio Curuá) houve antes de anoitecer muita pesca de serobins, tucanarés, corimatás, acarazes, piranhas, pirarucús (*sic*) (de que a lingua é o melhor ralador de nos-moscada), araonás e aracús, e seria extraordinaria a pesca si as redes estivessem em melhores termos...» (1)

---

(1) *Obr. cit.* p. 11. Factos iguaes observam-se ainda hoje. O rio Cajueiros, em Marajó, em um dos ultimos annos quasi corria peixe em vez d'agua e as canôas vogavam através das ondas vivas delle. Esta informação devo-a ao Sr. Dr. Augusto Montenegro, que testemunhou o facto.

(2) V. acima, pag. 39.

Poder-se-ia admittir que só mais tarde entrou o pirarucú na alimentação amazonica? Não creio, com quanto tenha por notavel singularidade nos não falarem delle durante mais de seculo e meio depois da conquista os noticiosos documentos dessa época. Ao contrario o peixeboi e a tartaruga são mencionados nas mais antigas relações, e em todas ellas dados como alimento habitual não só dos indigenas sinão dos colonos tambem. O peixe-boi parece ter sido desde o começo do seculo XVII objecto de commercio dos hollandezes, que com desintelligente teimosia tentaram se estabelecer nas terras banhadas pelo curso inferior do Amazonas. Heriarte diz que frequentemente iam a Gurupá naos do norte «ao contracto assim de madeiras como de um pescado que chamamos peixe-boi, levam a vender á ilha de S. Christovão.» (1) O padre A. Vieira um anno antes dá a mesma noticia precisando-a. A crermol-o carregavam os hollandezes mais de vinte navios de peixe-boi todos os annos. (2) Serão talvez muitos navios, mas de parte a exactidão do algarismo, sempre sujeita a restricções no famoso jesuita, fica o facto da importancia deste commercio.

---

(1) *Obr. cit.* pag. 76.

La Condamine observa que «a natureza parece ter favorecido a preguiça dos indios e prevenido as suas necessidades; lagos, igapós (*marais*) que a cada passo se encontram ás margens do Amazonas, algumas vezes muito para o centro dellas, enchem-se de peixes de toda a sorte, no tempo das cheias do rio, e em baixando as aguas ahi ficam presos como em tanques ou reservatorios naturaes. onde com a maior facilidade os pescam». (3) Das tartarugas do Amazonas nota que eram muito procuradas em Cayena, «por mais delicadas que as outras,» e que são tantas que só ellas e seus ovos bastariam à nutrição dos habitantes de suas margens. (1)

---

(1) *Relation abrégé d'un voyage fait dans l'Interieur de l'Amérique Méridionale*, etc· Maestricht. 1778, pg. 155.

(2) *ID. id.*

(3) *Obr. cit.* p. 30. — A ilha de S. Christovão, nas Antilhas, conserva o mesmo nome.

As grandes pescas e salgas que hoje se fazem de pirarucú, faziam-se então de peixe-boi, e em tres mezes se costumava fazer delle, segundo o bispo do Pará, D. Fr. João de S. José, cento e cincoenta arrobas (2). Os pesqueiros reaes, como veremos se estabeleceram especialmente para a pesca deste cetaceo e da tartaruga. Ainda por meiados deste seculo se fazia a comia no Baixo e Alto-Amazonas o pirahém de peixe-boi. (3)

A pesca e os productos da pesca na Amazonia, desde os mais antigos tempos de que temos noticia, não serviram sómente à alimentação, sinão a usos da economia domestica e industrial. Os processos culinarios indigenas, adoptados e naturalmente melhorados pelo conquistador, são fundamentalmente os mesmos hoje usados e nos capitulos precedentes descriptos. No Maranhão, e o mesmo é dizer no Pará, entre 1618 e 1624, em que ali esteve o excellente autor da ingenua *Relação Summaria das Cousas do Maranhão*, o peixe-boi era comido assado e cosido, com couves, fingindo certamente a celebre « vacca e arroz » do lisboeta, e da tar-

---

(1) Carta a El-Rei, de 11 de Fevereiro de 1660 — Baena, *Corog.* p. 306, repete a noticia do P. Vieira.

(2) *Obr. cit.* 346.

(3) Peixe boi salgado e secco.

taruga, a que o bom chronista chama ainda jurará (1) faziam o sarapatél, « bem como torresmos », que seriam o *paxicá* amazonico. Os indios do Alto-Amazonas, como vimos, moqueavam a carne do peixe-boi « sobre parrillas de palo », diz Christovão da Cunha, e o mesmo faziam aos outros peixes e caça. O sal que usavam segundo o mesmo autor, repetido ou confirmado por Sampaio e Heriarte, era vegetal, a cinza de certas plantas, mais salitre que sal. São as plantas do genero *murera* as que dão este sal vegetal. Os indigenas as conhecem pelo nome generico de *cururé* ou *cururi*. O processo de o prepararem, segundo o Sr. B. Rodrigues é seccarem as folhas ao sol, carbonisarem-as depois e misturada a cinza com agua sujeitarem-a a evaporisação, que lhes deixa o sal em residuo. (3) Da *mixira* não se fala ainda. Emtretanto já deviam preparal-a porque todos elles conheciam o uso de panellas e o praticavam. A manteiga de tartaruga noticiada pelo mesmo primitivo informante e por quantos se lhe seguem só em panellas ou vasos semelhantes poderia ser feita. Dessa manteiga, dizia Gonçalves da Fonseca, em 1749, « todo aquelle vasto paiz usa para tempero das viandas, da mesma sorte que na Europa se pratica com a manteiga de vacca ou azeite» (2),

---

(1) In *Memorias do Maranhão, cit.* p. 26/27. A nota que neste lugar poz Candido Mendes é descabida. O autor referia-se á tartaruga fluvial grande e não a alguma outra especie como o *mussuan* do Pará, como quer o erudito annotador.

(2) *Navegação etc cit*. p. 286.

(3) *Exploração dos rios Urubú e Jatapú* p. 74.

Não obstante improvidos, como o são todos os selvagens, o gentio amazonico, usava já, á passagem de Pedro Teixeira, conservar em curraes as tartarugas para os dias menos fartos da enchente. A carapaça já então tambem, como deixa suppôr a citada noticia de Estacio da Silveira, seria utilisada como vasilha de deposito ou carrego. Do casco inferior ou peito, curado á fumaça, afiado em uma pedra e fixo a um pão, fabricavam-se uma especie de machado, e um pedaço do mesmo casco assim preparado e amarrado em uma queixada de peixe-boi « que dispoz a natureza com a sua curva, de proposito para tal effeito », servia-lhe de enxó (1).

Da manteiga ou azeite de peixe-boi a mais antiga noticia é a do bispo do Pará, D. Frei João de S. Joseph Queiroz, em 1762, e pouco depois a do padre Noronha em 1768. E' para notar que os autores que deste cetaceo antes delles informaram, Cunha, Heriarte, La Condamine, nada digam desse producto que depois se tornou de uso geral, na alimentação e illuminação, e objecto de notavel commercio. Nessa epoca, porem, devia ser elle de ha muito conhecido pois o padre Noronha faz já a distincção do peixe-boi de azeite. « Nos lagos do Rio Nhamundá, diz elle, se acham e pescam os peixes bois chamados de azeite, os quaes só differem dos ordinarios em terem maior altura, e tanto toucinho e gordura que quasi se lhe não percebe carne alguma. Ha peixe boi destes, que rende vinte e mais almudes de azeite.» (1) Não perde o faceto bispo tratando do peixe-boi occasião de pilheriar: « Si o leitor não fôr de pouca lição, ou tiver menos noticia, lerá sem horror que ha peixe-boi que quasi todo se reduz a manteiga, e dá quarenta potes della, o que poderá servir para os hollandezes nos admirarem menos quando contam haver vaccas em Hollanda que largam cada dia vinte e seis canadas de leite, sendo muito commum almude e meio.» (2) « A pelle, se não esquece de informar o bispo, é boa para palmatorias.» Assim era, e das escolas jesuiticas e das outras communidades religiosas passada para as leigas, dessa materia foi até a primeira metade deste seculo a férula sob a qual gerações de caboclinhos, de mestiços e de brancos aprenderam a cartilha do padre Ignacio, as quatro regras, os nominativos e uma porção de cousas boas que se não sabem mais hoje. Fornecia ainda o peixe-boi outro instrumento de pancada e de aviltamento, o « umbigo de peixe-boi » chamado, rija vergasta que na escravidão amazonica, do indio ou negro, representou o papel do « bacalháo » cá no Sul.

---

(1) Ch. da Cunha, *Obr. cit*, p. 98.

A manteiga de peixe-boi era usada pelos moradores para conservar por annos incorruptos os presuntos, processo que parece descobriram o capitão José Miguel Ayres e seu irmão André Miguel Ayres, naturaes de Lisboa, de origem franceza. (1) Outro uso que della faziam era para, misturada com breu, calafetarem as canôas. (2)

---

(1) *Roteiro da Viagem da cidade do Pará até as ultimas colonias dos dominios portuguezes em os rios Amazonas e Negro*, pag. 28. Publicado anonymamente no T. VI das *Noticias para a hist. e geog. das nações ultramarinas.*

(2) *Viagem e Visita do Sertão em o bispado do Gram-Pará*, in *Rev. do Inst. T. IX*, p. 87.

Das pescarias amazonicas na ultima metade do seculo passado temos noticia minuciosa e segura pelo Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira, cujos trabalhos, pela maxima parte ineditos, são uma riquissima e pouco aproveitida mina de noticias para a historia, a ethnographia, a geographia e a estatistica da Amazonia.

Ao seu tempo deviam certamente as artes indigenas da pesca ter soffrido a influencia da civilisação trazida pelo conquistador. Essa influencia, todavia, é minima, e quasi se resume na transformação das pontas ou bicos de suas armas de pesca primitivamente de osso, de dentes de animaes, de taquarussú, aguçados, em pontas de ferro ao modo das usadas nas pescarias européas. A rêde de arrastão e a tarrafa, nada obstante o silencio dos autores, indubitavelmente vieram com o conquistador. Muito tarde, porem, entraram a ser usadas, pois em 1786 Rodrigues Ferreira ainda escreve que « os moradores (da Capitania do Rio Negro) não usam de rede de pescar. (3) Possuiam, entretanto, como já vimos o puçá, uma especie de rêde, que parece foi paulatinamente diminuindo e estreitando ao ponto em que está hoje e ficou dito no capitulo VIII. Ao emprego do puçá nos fará o Dr. Ferreira assistir.

---

(1) D. Fr. João de S. Joseph, *Obr. e lug. cit.*

(2) Dr. Alex. Rodrigues Ferreira, *Memoria sobre o Peixe-boi*, MS. da Bibliotheca Nacional.

(3) *Diario*, etc. p. 76.

Uma outra feição da influencia portugueza são as melhorias culinarias no apresto dos productos da pesca, e sobretudo sua maior variedade, e, pelo uso do sal, seu melhor aproveitamento pela mais demorada conservação. Do precedentemente exposto, porem, verifica-se que não só não foi tão grande a transformação, como que adoptou o conquistador as praticas culinarias do indigena, o muquem, a mixira, o piracui, e outros processos. O indio, como ainda é hoje nas expedições de caça ou pesca ou outras o «remeiro» tapuio da canôa, seria o cosinheiro, e aos seus cardapios haviam de sujeitar-se os rudes capitães e grosseiros soldados da conquista e mesmo algum fidalgo mais delicado e mimoso. Da mesa portugueza, mostra o que fica dito, era o pescado, e especialmente o peixe-boi e a tartaruga, o principal e quotidiano manjar. «A tartaruga, diz Rodrigues Ferreira, é a vacca quotidiana das mesas portuguezas. O pirarucú bem salgado e secco é o bacalháo do estado; assim como o peixe-boi de moura imita o atum do reino.» (1) As mixiras, linguiças e banhas de peixe-boi, eram «de um consumo notavel em todo o estado.» (2) Salgavam o peixe-boi «para as occasiões de falta de fresco e para as rações dos indios das canôas.» (1) O peixe-boi alem da banha feita em manteiga, dava 3 a 4 arrobas de carne que se vendia de 500 a 640 réis a arroba nas povoações e a 800 a 1000 réis na cidade do Pará. Peixes-boi havia de 3 varas pesando até 15 arrobas. (2)

---

(1) *Diario da Viagem philosophica pela Capitania de S. José do Rio Negro, Rev. do Inst.* T. LI, p. 77.

(2) *Memoria sobre o Peixe-boi.* MS. da Bib. Nacional.

Era a tartaruga não só comida fresca como dellas faziam «importantissimas provisões» de carnes seccas, de conservas em potes de manteiga da mesma, a mixira, e de salmoura. (3) Destes processos só subsiste hoje o da mixira.

Valiam as tartarugas em 1787 de 240 até 400 réis na capital do Rio Negro, na cidade do Pará e visinhanças era 640 réis o menor preço, subindo a 1$ quando havia dellas falta. A arroba da secca valia 500 a 640 réis. O pote de mixira 640 a 1$ no Rio Negro, indo no Pará até 2$. O de manteiga no Rio Negro 800 a 1$600, no Pará 1$920 a 3$. Eram já então reputadas melhores e preferidas as menores, que ainda não tivessem desovado vez alguma. Chamavam-lhes os indios *Cunhã-mucú*, mocetonas, consoante a traducção do naturalista. (4) De todas as manufacturas da capitania do Rio Negro era a da manteiga da banha e dos ovos das tartarugas a mais avultada. (5) A esse tempo e certamente a duas ou tres dezenas de annos antes, cerca do meio do seculo, iam fazel-as já em bandos regulares e numerosos, capitaneados por um chefe, o commandante das praias, nome que até hoje perdura, a sitios determinados, onde levantavam barracas e feitorias, dando durante um ou dous mezes, Novembro e Dezembro, a essas paragens remotas e desertas o resto do anno, o aspecto animado e vivo do seu ajuntamento semi-selvagem, semi-civilisado. Nelles se veriam a par do indio nú, o remador da copiosa frota de canôas encostadas em terra ou puxadas sobre a areia e o operario desta fabrica, a farda do soldado mazombo, a roupeta de algodão, tinta em tijuco ou em muruxi do jesuita ascetico, adunco, trabalhado pela ambição e pelo fervor religioso, o habito do bonachão franciscano ou do capucho humilde e simplorio. Ordinariamente pelo mez de Outubro as da capitania do Pará, pelo principio de Novembro as do Rio Negro, partiam as canôas das povoações á colheita dos ovos e á fabricação da manteiga delles. As virações e capturas das tartarugas se faziam antes. Conforme as distancias dirigiam-se umas e outras para as praias de Beijú-Assú, abaixo do Saracá, no Amazonas; ou para as outras praias, no mesmo rio, fronteiras ao primeiro furo do mesmo Saracá, por onde se entrava á villa de Silves—hoje Saracá tambem—estabelecendo as suas feitorias praias acima até o Amatary—agora Matary—aquem do Puraquêcoára, mais de 30 leguas por uma e outra margem, consoante se lhes proporcionavam as abas arenosas, onde desovavam as tartarugas. No Solimões, iam ás praias do Catalão, perto de Manaos em frente quasi ao furo do Carero, o Macari dos antigos; do Cudajás,

---

(1) *Memoria sobre o peixe-boi*, cit.

(2) *Id. id.*

(3) *Memoria sobre as Tartarugas*. MS. da Bib. Nac.

(4) *Obr. cit.*

(5) *Diario da Viagem*, etc. pag. 56.

Cuidayá, como escreve Ferreira; do Periquitú — que nós hoje dizemos e escrevemos dos Periquitos (1) enfrentada pela ilha deste nome, abaixo da fóz do Purús; de Manacapurú-iucuy, na riba septentrional, em face á boca do lago Manacapurú, ainda hoje conhecida por Praia do Pesqueiro; do Cameleão, dentro da fóz do Japurá talvez do Camará-purú-purú, — na margem direita do rio, fronteiriça á ilha Camará, entre as bocas do Majurá a oeste e da Aruparaná a léste; e a d'El-Rey, entre o Alto e o Baixo-Amazonas, ás embocaduras do Madeira e do Negro. Ahi se faziam « privativamente as manteigas para as provisoens reaes, com exclusão absoluta de toda a feitoria particular. » (2) Desta manteiga, desde o tempo da demarcação de 1755, percebiam, como propina, os governadores todo o preciso para as luzes de sua residencia, cada sargento quatro potes, cada alferes ou tenente seis, doze cada capitão, o doutor ouvidor geral, o almoxarife e o escrivão da fazenda e o cirurgião da capitania « e o mesmo para cada um dos vigarios, geral e particular da villa, o qual percebia outros tantos para a alampada da matriz. » (3) Mas, não ha bem que sempre dure — : o governador Joseph de Napoles Tello de Menezes acabou, por carta de 25 de Setembro de 1781, com essas propinas, contra os quaes com notavel desinteresse representára á junta do erario o doutor ouvidor geral, Ribeiro de Sampaio, o mesmo autor do *Diario de Viagem de Visita* tantas vezes citado. Só ficaram com esse subsidio de manteiga de tartaruga a alampada da matriz e a tropa da guarnição aquartelada. (1) A fazenda real desde 1777 pagava os potes de manteiga, a 500 réis. Acha Ferreira que nem isso valiam, porque a faziam mal ou a falsificavam, misturando-lhe agua ou deixando fermentar um pouco as banhas antes de as frigirem em ordem a fundir mais a manteiga. » Decididamente nada ha novo sobre a terra, nem a falsificação da manteiga. As diligencias com as demarcações de limites em 1780, influiram nos preços della por tal modo que nos annos de 1785–86, na villa de Barcellos, venderam-se os potes de 800 a 1$ e na cidade do Pará a 2$, 2$600 até 3$200. (2) Além da carne, dos ovos e da manteiga, forneciam mais as tartarugas as pelles do pescoço, de que os indios faziam os seus adufes, tampos de isqueiros e de bocetas e « excellente colla, » (3) as carapaças, de vasto uso como utensilio domestico e que calcinadas suppriam a falta da cinza do caraipé (*Licania floribunda*), empregada na ceramica indigena, e os peitos os punham os moradores em occasiões de chuvas uns após outros através das ruas alagadas, « servindo de passadeiras. » (4)

---

(1) No *Diario* impresso na *Rev. do Instituto* está Perequitu. De passagem se diga, não ha que fiar na transcripção de documentos da *Revista do Instituto*.

(2) *Memoria sobre as Tartarugas* MS. da Bibl. Nacional.

(3) *Diario da Viagem philosophica citado*, p. 57.

---

(1) *Ibid*, p. 58.

(2) *Diario da Viagem philosophica*, etc., p. 50.

(3) *Memoria sobre as Tartarugas*.

(4) *Id*.

Eram tres em 1687 os pesqueiros certos mantidos pela fazenda real para sustento da tropa do Rio Negro e para a mesa da Demarcação, o primeiro e mais antigo, o do Caldeirão, o do Puraquêcoára no Amazonas e o do Rio Branco.

Cinco eram os processos de as apanharem, a frecha, com rêdes, a anzol, a harpão ou de viração. « Com rêde a que chamam puçá, diz o benemerito naturalista, se encaminham os pescadores para aquellas paragens em que o rio faz seu braço e pondo-os nas boccas dellas para privar que as tartarugas que estão dentro não saiam para fóra ali as demoram até que tendo o Rio vazado mais alguma coisa, que é quando então entram ellas a sair para fóra, porem como acham a saida da bocca privada com a rêde, ali se vão ajuntando no sacco della até que o pescador lhe parece que é tempo de suspender em ordem a não rebentar, como rebentam algumas com o pezo dellas, e desta forma se apanham quando o rio está em meia vazante.» (1) Os puçás eram feitos de algodão ou das folhas da palmeira tucum (*astrocarium*), sendo os de algodão os mais duraveis. As harpoavam na enchente total, de Junho a Agosto, nos igapós e lagos, sondando o fundo com o harpão e ferindo-as ao esbarrarem com ellas. Modernamente, como vimos, um processo identico é usado mas, ao contrario deste, na vazante, em os lagos baixos. (2)

---

(1) *Idem.*

(2) *Idem.*

Alem das tartarugas fluviaes pescavam-se no Pará as marinhas, abundantes nas costas orientaes e norte orientaes do estado. Esse ramo da industria pescatoria paraense, por causas que ignoro, quasi desappareceu totalmente, depois de haver creado uma outra industria que os paraenses da penultima geração ainda conheceram florecente, a dos pentieiros. Eram com effeito os formidaveis pentes de bella tartaruga em forma de telha, admiravelmente rendilhados ou recobertos de ricas chapas de ouro lavrado, usados ainda no principio deste seculo não só pelas bellas mamelucas, pelas faceiras mulatas, mas ainda pelas damas de boa gerarchia, a porção mais relevante da manufactura desses artistas em tartaruga e della lhes veio a especial denominação ainda agora na região usada para os que lhes trabalham o casco. Essas pescas das tartarugas do mar, as noticia assim o Dr. Alex. Rodrigues Ferreira : «Tartaruga de casco. São as maiores de todas as qualidades de tartarugas que tem o Estado do Grão-Pará. A sua habitação é no oceano e fazendo o seu giro até a costa do Pará, ali é que os pescadores se encaminham na diligencia dellas. Embarcados em uma igarité pelo menos 5 e 6 Indios para melhor segurança da embarcação por causa dos mares do oceano, se encaminham na diligencia dellas 40 e 50 leguas ao longo da costa; isto é depois de terem calculado que poderão lá chegar na estação das aguas vivas, isto é, na maior enchente e maior vazante: postados que sejam em qualquer das ilhas que tem grandes praias onde ellas costumam sair, taes são a de Acajú-túa, Muruay-túa, Iuaiurú-túa, Cambú, Umiry-túa, Arara-túa, Frecheira e de José João, alem de outras muitas, fazem nellas seus tijupares para nelles assistirem durante a demora e para abrigo das embarcações em uma costa tão desabrida, principalmente a sobrevir alguma trovoada: com o sussurro della, e ás horas da maior nocturnidade que quasi succede da meia noite para o dia seguinte e no principio da enchente, costumam ellas saír nas praias a desovar; então os pescadores que do mesmo escuro da noite se valem para estarem espalhados pela praia de avançada com torêtes nas mãos, que são as armas com que as matam, mas com grande cautella para que não sejam presentidos lhe avançam no tempo em que estão entretidas a fazer as covas para nellas desovarem e ás pancadas na cabeça com o torête lhe acabam a vida, tendo sempre muito cuidado em lhe não offender o casco. Se querem logo lhe tirarem o casco, o poem ao calor do fogo e estalando aos pedaços lhe tiram tudo o que serve para pentes, caixas etc., e então tambem se aproveita a carne que é gostosa, mas desta forma sae muito imperfeito e quebrado. Si querem tirar melhor encravam-nas na areia, por tempo de 3 a 4 dias para fermentar e chegar nos termos de podridão e desta fórma se tira o casco mais perfeito e se aproveita até o ultimo bocadinho.» (1)

---

(1) *Memoria cit.* Não será accaso ocioso determinar a situação de cada uma destas praias da captura da tartaruga de casco. Acajú-túa—bahia Cajutuba, entre Curuçá e Marapanim, na costa de L. do Pará; Cambú—praia a L. do rio do mesmo

No derradeiro lustro do seculo passado ainda o peixe-boi habitava as aguas amazonicas desde a fóz do grande rio á corrente peruana. Harpoavam-os no rio Arary e outros de Marajó, e na bahia de Marapatá, na fóz do Tocantins. Em taes paragens não ha mais encontral-os hoje em dia. O maior numero delles era de Gurupá para cima, nos lagos da Outeiro ou Urubuquára, no districto actual da Prainha, em Monte Alegre, certamente no rio e lago que tem esse nome, e mais os de Gurupatúba e Maecurú, nos lagos já então chamados de Villa-Franca e antes de Cumarú, muitos no verão, um só, immenso, no inverno ou cheia. O peixe-boi soffreu desde o principio caça desbastadora e constante. Por muitos annos elle e a tartaruga parecem ter sido o principal alimento dos portuguezes o dos indigenas por elles estabelecidos nos sitios que, salva rarissima excepção, são hoje as nossas povoações, villas e cidades. Em 1787 já Rodrigues Ferreira, lhes lastimava a diminuição e raridade em lagos onde

---

nome ao S. E. da ilha de Marajó ; Iuaiurú túa—ilha do Jaburú (?) a S. E. da do Bailique e ao N. da do Brigne. na foz do Amazonas ; Frecheira—ilha das Frechas ao N. de Marajó e talvez a praia fronteira nesta ilha : Arara-túa—ilha das Aráras, entre as do Pará, Bagre e Rasa, na mesma paragem ; Muruay-túa—ilha de Marioitúa (C. Mendes apud, talvez, transcripção franceza de Montravel) a NE. da dos Porcos, tambem na foz do Amazonas. Com denominação parecida ha tambem a do Bailique que se chamou Maniutua. As outras não sei quaes sejam.

não havia muitus annos se «observavam bastantes» (1). E havia porque. Em dous annos o pesqueiro Villa-Franca, segundo communicação do respectivo administrador, rendeu 3873 arrobas de peixe-boi secco e 1683 potes de azeite, tendo sido mortos para isso 8500 peixes-boi! Em Obidos corriam ha uns trinta ou quarenta annos vagos rumores supersticiosos de montões de ossadas ás beiras desses lagos. Seriam dos milhares de peixes-bois mortos. Este pesqueiro parece foi abolido pelo governador João Pereira Caldas, entre 78 e 89. O seu successor José de Napoles, pol-o em arrematação e adjudicou-o não sabemos a quem por 10 mil cruzados por tres annos, somma consideravel para aquelle tempo. Essa importancia foi consignada ás obras do rio Tocantins (2). O governador Martinho de Souza e Albuquerque, que lhe succedeu, estabeleceu (ou restabeleceu?) o pesqueiro de Villa-Franca em 1784, naturalmente no fim do contracto, em virtude da Provisão de 28 de Julho de 1783 expedida pelo governo conforme a proposta do seu antecessor José de Napoles (3), mostrando quanto tal estabelecimento concorria para a fartura de pescado. Baena, que por alguma forma na *Corographia* contradiz a asserção das *Éras*, dizendo que o lucro deste pesqueiro foi «dado por certa renda» no principio de Janeiro de 1783, informa que esteve esse lucro arrematado até o fim de Dezembro de 1800, voltou á administração da junta da fazenda de 1 de Janeiro de 1800 em diante até ser extincto pela Assembléa Geral. O administrador do pesqueiro residia na então villa de Obidos, junto de cuja matriz tinha uma casa de deposito de sal e de peixe (1). Rendia annualmente este pesqueiro, por cerca de 1830, 1:851$440 (2). Até 1778, além deste, existiam sem que saibamos quando foram instituidos os pesqueiros reaes de peixe-boi de Tapajós, cuja paragem exacta ignoramos, e do lago de Sapucuá, á direita do Trombetas. Eram applicados ás obras de Macapá, Mazagão e Villa Vistosa (3).

---

(1) *Memoria sobre o peixe-boi.*

(2) *Memoria cit.* e *Miscellanea historica para servir de explicação ao prospecto da cidade do Pará, 1784. MS. da Bib. Nac.*

(3) Baena, *Éras*, p. 313. — Baena escreve «estabelece» mas de comparação com as duas affirmações do bem informado Ferreira parece-me que é «restabelece» que deveria dizer.

---

(1) Baena, *Ensaio Corographico sobre o Pará*, p. 302.

(2) Accioli, *Corographia paraense*, 1833, p. 262.

(3) *Memoria cit*. Villa Vistosa da Madre de Deus, na margem esquerda do Anauêra-pucú, na Guyana brazileira, hoje extincta. Visitou-a em 1785 Fr. Caetano Brandão, e della fala nestes termos: «A Villa é de brancos; constou ao principio de 300 fogos, pela maior parte pessoas tiradas da baixa estopa (criminosos) soldados, estrangeiros e outros culpados, e tambem de alguns ilhéos; hoje apenas se contam vinta e tantos fogos, tudo o mais tem desertado para differentes lugares; está situada alterosamente sobre o rio; tem bellas campinas para gado vaccum; a sua producção ordinaria é arroz; carece de farinhas; o peixe é preciso buscal-o á bocca do rio algumas leguas distante». — *Obr. cit.*, p. 160. Hoje está completamente extincta, «a ponto de não se ver, diz Ferreira Penna, nem uma pedra, nem um esteio que indique o seu lugar» *Noticia Geral das comarcas de Gurupá e Macapá*, Pará, 1874, p. 9.

Deixa o silencio dos contemporaneos suppor que só mais tarde, talvez pelos meiados do seculo XVIII, entrou o pirarucú a concorrer com a tartaruga e peixe-boi e demais peixes na alimentação amazonica. Desde que nella entrou, porem, é de crer que o seu consumo e portanto a sua pesca se tivessem desenvolvido em proporções consideraveis. A mais antiga estatistica que da sua producção possuimos, e essa relativamente recente, é de 1830. Nesse anno, da então Comarca de S. José do Rio Negro exportaram-se para o Pará, 13460 arrobas, quantidade para o tempo consideravel. O seu preço então era de 1$300 a arroba, um pouco menos que neste momento custa o kilogramma (1). Em 1786, sabemos pelo Dr. A. R. Ferreira, já elle era alimento com que se contava, mas entre os peixes «para a gente de trabalho». Então «para as mesas delicadas» se pescavam a pescada, o mandubé, o mapará e o uçará, e para aquella, alem do pirarucú, como se dizia ainda, os surubins, os tucunarés—hoje reputado dos melhores sinão o melhor peixe da Amazonia—as raias, as piraráras—que agora quasi ninguem come, as piraruibas—ou piraibas como dizemos hoje, os peixes bois e outros peixes (2). Havia delle tanto por esse tempo em ambas as capitanias que delle pela maior parte se faziam as provisões de peixe-secco e de moura para fornecimento das canôas de viagem o primeiro e, a falta de outro peixe, para as mezas particulares o segundo. Pescavam-se em todo o tempo, sendo porem o verão o mais proprio, tanto porque ficavam nos lagos como porque então se salgavam e tinham melhor sól para seccarem. Os meios empregados em a sua captura eram, como ainda hoje, o anzol, o harpão, ou as rêdes (puçás) ou tapagens armadas á bocca dos lagos e igarapés. O mais commum era o harpão. Preferiam para a corda do harpão a fabricada da entrecasca do castanheiro (*Bertholetia*) novo. As rêdes para apanhal-as eram tecidas das cordas da entrecasca da castanha jurêra, outra especie de *Bertholetia*, ou de embira preta, com malhas de palmo de largura. Os cacuris ou tapagens que lhes armavam, queriam-se fortes, para os não arrazarem elles com a força dos seus repellões. Dava um pirarucú até 2 arrobas de carne salgada e 1 della fresca. (1)

---

(1) Accioli, *Obr. cit.* p. 266.

(2) *Diario da Viagem*, p. 76.

Ao governo colonial não devia escapar a importancia economica das pescarias como recurso alimenticio da nova capitania, recurso tanto mais de attenção credor que nenhum outro o substituia, pois tardio e sempre escasso foi sempre o provimento de gados ali. Na economia domestica e publica do estado, como vamos ver, teve um dos productos da pesca, a tainha, um papel consideravel desde os primeiros tempos da conquista, pelo seculo XVIII todo e começo do actual. A tainha, segundo a citada noticia de Manoel Guedes Aranha, e outros autores coévos, era abundantissima

---

(1) *Memoria sobre o Pirarucu*, 1787, MS. da Bibl. Nac.

cm 1 2 3 4 5 SciELO 9 10 11 12

nas aguas da região oriental do Pará, no Tocantins, no rio Pará e nas bocas e estuarios dos que nelles despejam e bahias adjacentes. No primeiro seculo foram sem duvida ellas o principal alimento da população de Belem, que ao cabo delle não seria sensivelmente inferior a setecentas almas. (1)

A fórma porque principalmente se fez sentir o interesse administrativo respeito as pescarias foi o estabelecimento de pesqueiros. São duvidosos o lugar e a data da fundação dos primeiros pesqueiros, e não conheço noticia que nos informe da sua primitiva organisação. De Baena se concluiria que o primeiro foi estabelecido em Junho de 1692 pelo Governador Antonio de Albuquerque Coelho de Carvalho, na bocca do rio Cajuna — hoje dito Cajuuna — na costa oriental da Ilha Grande de Joannes — como no tempo chamavam a de Marajó. Esse pesqueiro o propusera elle dous annos antes «como precioso para a real fazenda por haver observado o proveito que algumas pescarias volantes colhiam de tempos a tempos da immensa quantidade dos mencionados peixes (tainhas e gurijubas) naquellas paragens.» Por Provisão de 12 de Março de 1691 foi esta proposta approvada (2). Uma carta do mesmo governador ao rei, de 4 de Julho de 92, dá lugar a duvidarmos da exactidão deste informe. Della consta que por carta regia de 13 de Setembro de 1691 lhe mandara o rei informasse sobre haver dado conta o Padre Fr. Antonio da Piedade, religioso do Carmo da Capitania haver nella a aldeia de Joannes que se occcupava no pesqueiro e levavam á cidade todos os mezes o sustento com tanta diminuição que apenas chegava para a infantaria e ministros, sendo a terra muito falta de mantimentos com que a pobresa padecia muitas miserias, o que se podia remediar fabricando-se mais tres pesqueiros alem do que ha por haver gente bastante para todos, quando se não divertisse para outro ministerio e se accrescentaria á fazenda real mais de um conto e ficaria a pobresa remediada. A este requerimento respondia, informando o governador: que com os indios que então tinham se não podia accrescentar mais pesqueiro algum, porque no tempo do seu antecessor — foi Arthur de Sá e Menezes— mostrou a experiencia que se não devia sustentar outro que se fez e assim se extinguio por falta de gente porque além da muita que occupava este trabalho, os que ficaram se applicavam ao serviço do rei para a fazenda real por ser a aldeia que havia destinada a esse fim, se não diveriam para outra alguma occupação e só pelo tempo adiante se poderia conseguir accrescentar-se outro pesqueiro com os indios que de novo se ião descendo (1).» Prova evidentemente este documento que antes da éra fixada por Baena, existia já um pesqueiro na aldeia de Joannes, e que, sob Arthur de Sá, um outro se estabelecera e não vingára. Já em 1685 existia na ilha de Marajó um pesqueiro. Delle escreve Guedes Aranha: « ... ilha de Joannes... onde se beneficia um pesqueiro effectivo pela fazenda real, provendo a cidade com quinze ou vinte mil tainhas cada mez. » (1)

---

(1) *Memoria sobre o Piraurucú*, 1787 MS. da Bibl. Nac.

(1) Baena, *Compendio das Eras* p. 170.

---

(1) Copia contemporanea em meu poder.

A duvida resultante destas diversas asserções póde-a elucidar a geographia de accordo com a historia. A mim me quer parecer que o pesqueiro era um só, com duas feitorias, a primeira na aldeia de Joannes, ao N. do rio Condeixa onde em 1757 fundou-se a villa de Monforte, ha muito extincta, mas cujo sitio ainda hoje, segundo affirma Ferreira Penna, o povo chama Joannes (2) e como tal vem em algumas cartas, ao norte da villa de Mansarás, na costa oriental de Marajó, a nordéste da cidade do Pará, quasi no mesmo parallelo de Collares. Baena nas *Éras* diz que o pesqueiro estabelecido em 92 o foi na bocca do rio Cajuna e na *Corographia* que na bocca do igarapé Araruna. Como Baena não cita as suas fontes não ha meio de sabermos ao certo onde era. O Cajuna, Cajuuna e Cajiuna, que de todas estas maneiras se tem escripto, fica na mesma costa de Marajó citada, entre o Igarapé-Grande e o Araruna, e este mais a léste, a cerca de sete kilometros e meio do Cajuuna — prefiro esta forma, entre o Igarapé-Grande e o rio Camburúpy. Do questionado pesqueiro, escrevia mais de sessenta annos antes de Baena o padre José Monteiro: « Do Rio

---

(1) *Papel politico cit.* p. 8.

(2) *A ilha de Marajó*, cap. *XI* das *Contribuições para a ethnologia do Valle do Amazonas*, por Ch. F. Harrt, in *Archivos do Museu*, T. VI, pag. 109.

Paracanary até a Ponta de Magoary, em que se acaba a Ilha de Marajó da parte do mar, vão sete leguas e meia em que não ha outro estabelecimento mais que o do real pesqueiro das tainhas (1). » Ora o rio Paranacary é o mesmo Igarapé-Grande de hoje. O pesqueiro, que Baena sem dar com a contradicção ora assenta á bocca do Cajuuna ora á do Araruna, serão na realidade dous ou um só, com feitorias nesses dous sitios ? Esta hypothese parecem confirmal-a a noticia do padre Noronha, a proximidade dos dous cursos d'agua em cujas embocaduras estaria, e as posteriores noticias de Fr. Caetano Brandão e de Accioli : « Nas costas de Mondim, diz o primeiro em 1786, está o pesqueiro real, donde sae grande copia de tainhas, que contribue á subsistencia da cidade, e de muitos lugares da Capitania (2). » Ao tempo em que escrevia Accioli, talvez entre 1820 e 25, ainda existia o pesqueiro, já então chamado nacional, « entre o cabo Maguari e a villa de Soure. » Este espaço era de treze leguas (3) e quando faltava o peixe, costumavam os indios fazel-o aproximar á costa, tocando buzinas no mar. Aos particulares se vedava a pescaria naquella costa, para o que havia diversos destacamentos. (1)

---

(1) *Roteiro de Viagem cit.* pag. 16.

(2) *Obr. cit.* p. 220 Mondim, apud Accioli, ficava a meia legua de Soure e a duas leguas de Mondim ficava o pesqueiro. Accioli dá Mondim como já não existindo no seu tempo, e Baena, que escreveu depois delle, ainda a descreve como se existisse.

(3) 62 kilom. segundo Manoel Baena, *Comarcas da provincia do Pará*, p. 42.

Era esta a organisação deste pesqueiro: um feitor, official inferior ou subalterno, que vigiava pelos trabalhos, um administrador na cidade e um armazem de venda e um vendedor. Dos reditos do mesmo pesqueiro deduzia-se o pagamento dos empregados e o preço do custeio (2). Não eram tão pequenos esses reditos, que Fr. Antonio da Piedade em 1691, acenára ao rei com mais de um conto de réis por anno, si se creassem mais os tres que elle pedia. Calculava modestamente o bom frade. Já vinte annos antes as pescarias de Marajó rendiam 21 mil cruzados (3). Esta forma de administração cessou em 1818, adoptando-se então o systema dos arrendamentos por arrematação, até o principio de 22 em que se voltou ao antigo regimen que durou ainda até Julho de 27, quando a junta da fazenda extinguiu os cargos da administração e mandou que a feitoria remettesse o peixe aos armazens da marinha (?) para seu provimento, os quaes deviam reembolsar a feitoria (4).

Creio que pelos fins do seculo XVII já se arrendavam os pesqueiros, pois informando uma petição dos padres do Carmo em que pediam lhe fizesse El-Rei a mesma esmola de uma porção de tainhas que tinham os jesuitas e franciscanos, o governador Antonio de Albuquerque, opinando favoravelmente, declara que essa esmola poderia importar cada anno em «dezesete mil réis cuja declaração deve fazer os rendeiros deste contracto (1)».

---

(1) *Corographia paraense*, Bahia, 1833, p. 334 e 338.

(2) Baena, *Ensaio Corographico*, pag. 368.

(3) J. F. Lisboa, *Obras*, T. III p. 402.

(4) Baena, *Obr. e log. cit.*

A organisação dos pesqueiros reaes devia ser naturalmente a mesma esboçada por Baena, os particulares teriam a determinada pelas circumstancias.

O producto dos pesqueiros foi empregado, como vimos, em varios serviços publicos determinados, obras civis e militares, commissões demarcadoras, alimento e pagamento da tropa militar e ainda como propinas e ordenados de funccionarios. O pão de munição, a etapa como dizemos hoje, era pago aos soldados em tainhas do pesqueiro de Joanes. Tinha duas por dia cada soldado. O numerario foi sempre escassissimo na Amazonia. «Novellos e novellas, disse com os costumados trocadilhos o padre Vieira, são a moeda do Maranhão.» Alludia aos novellos de algodão que corriam como moeda e ao habito da maledicencia de que accusa os maranhenses, nos quaes incluiria os paraenses, pouco benemeritos da bemquerença do irascivel e orgulhoso jesuita. Desde os primeiros tempos do estabelecimento dos portuguezes no Grão-Pará, o peixe teria servido, como o sal e os novellos, para pagamentos de propinas e ordenados (2).

---

(1) Carta a El-Rei de 18 de Julho de 1695. MS. em meu poder.

(2) Temos informação segura do seculo XVIII. O contador dos contos — hoje contador da thesouraria ou da alfandega — além do ordenado de 80$ por anno tinha 20 alqueires de sal, uma resma de papel, e, por mez, 140 tainhas seccas, um cesto

Além dos pesqueiros mencionados, já de tainhas e gurijubas, já de tartarugas, peixes boi e pirarucús, outros houve de que se encontram noticias. No governo de Fernando da Costa de Ataide Teive (1763 72) creou dous o Capitão Luiz Pereira da Cunha, um o Pesqueiro Novo da Ponta do Maguari, na extremidade oriental da ilha de Marajó, e outro no Carutapéra, duas marés abaixo de Bragança. Ambos elles foram abolidos por ordem do governador João Pereira Caldas (1772—80) (1).

No Araguary, não sabemos si no rio ou no furo do mesmo nome que communicava com a margem septentrional do Amazonas, houve tambem um pesqueiro real (2). Deste pesqueiro, existente ainda nos ultimos annos do seculo passado, originou-se um arraial, Arraial do Pesqueiro chamado, ha muito extincto. As pescarias se faziam tambem no lago ao norte deste sitio, da banda septentrional do Araguary, que disso tirou o nome de Lago d'El-Rey (3).

---

de tainhas de moura e 20 ditos de peixe de muquem. O almoxarife da Junta de Fazenda, tinha 160 tainhas seccas e 1 cesto dellas de moura e assim os mais.

(1) Dr. Alex. R. Ferreira, *Miscellanea historica* cit.

(2) *Diario roteiro do arrayal do pesqueiro d'Araguari até ao rio Ouyapoko* por Manoel Joaquim de Abreu, 1794, in *Rev. do Inst.* T. XI pag. 96.

(3) O Sr. Coudreau, que na sua trefega e irreflexiva tentativa de *se tailler un role* na chamada questão do Oyapoc, não esquece as minimas circumstancias que possam contastar a influencia franceza naquellas regiões, conta-nos que « ce nom de

Dos pesqueiros, estabelecidos e mantidos pelo estado conserva a geographia amazonica, a reminiscencia nas denominações do Pesqueiro de algumas das praias e ilhas do grande rio, e nas de lago e igarapé do Rei, dadas a algumas das suas aguas interiores. A' falta do indio que o mal da cathequese, as repetidas epidemias de bexigas e sarampos, os mãos tratos, perseguições e collossaes morticinios rarearam e que a bemaventurada lei de 1775 libertára finalmente, determinaram a extincção dos pesqueiros, que sómente a sua rara habilidade de pescadores tinha por mais de um seculo mantido. Entretanto essa exploração systematica dos productos da pesca contribuira por muito para tornar possivel a obra, a alguns aspectos notavel e grande, da penetração e civilisação da vasta região amazonica por verdadeiramente um punhado de homens. Essa obra o indigena a cimentou, como o portuguez tambem, com o seu sangue, misturando-o ao do conquistador, já empenhado nas mesmas emprezas que elle, já repulsando-o corajosamente na defesa inutil e angustiosa da sua taba, de antemão vencida pela indefectivel lei do Progresso...

---

lac du Roi, dit la légende, vient de ce qu'un roi de France avait jadis envoyé des hommes pécher par là. » *Études e Voyages en Guyane*, T. II, p. 36. Esta legenda ou invencionice do explorador e o curso que lhe elle dá apenas provam que o Tartarin e companhia do delicioso Daudet são bem apanhados do vivo ..

X

Estatistica, valor economico e legislação da pesca

O valor e a importancia da pesca na economia interna da Amazonia não precisam exagerados. Os dados estatisticos seguintes, não obstante incompletos e deficientes, os confirmam, dando-lhes o assentimento irrecusavel das cifras. A Amazonia tem nos peixes das suas aguas doces e salgadas uma riqueza apenas inferior á da borracha. Entretanto, como que hypnotisados pela arvore de ouro, poderes publicos e populações, menospresam ess'outra opulencia, cuja fonte inconsiderada e imprevidentemente destróem ou deixam destruir demasiado confiantes no presente e criminosamente indifferentes ao futuro.

Região de exploração e, de facto, occupada por exploradores de pouca intelligencia e curtas vistas — porque o indigena não conta — a Amazonia vê cada dia desapparecerem das suas pautas fiscaes e escaparem á sua actividade industrial productos que outr'ora a fizeram rica e celebrada e eminentemente apropriados ao seu meio (1). E' o caso do arroz, do algodão, do anil, do café, do urucú. E, ao passo que estes productos, já d'antes com vantagem cultivados, desapparecem ou minguam a proporções que tanto vale desapparecerem, a propria borracha para a qual aliás, a não attendermos sinão ao barulho que a especulação em torno della faz, se voltam todas as attenções e ganancias, a propria borracha apenas augmenta em proporções insignificantes e e cacáo, que lhe vem após, em quarenta e quatro annos, apenas consegue duplicar (1). A riqueza espantosa, manifestada nas pautas pelos algarismos do valor official e dos impostos, significam sómente o augmento dos preços pela baixa do cambio, sem indicarem por fórma alguma accrescimo correspondente na producção. E os impostos pesadissimos, principalmento no Estado do Amazonas, com que os financeiros indigenas oneram fóra de toda a regra e necessidade a sua propria producção, explicam muito mais que um augmento que não ha della, a cifra já enorme das rendas dos dous estados amazonicos. Os que forem ao fundo das cousas, principalmente os que, á falta de altas capacidades, têm por aquella terra um profundo amor que a distancia e o afastamento augmentam, se não pódem illudir, e receiam pelo porvir de uma região que, a ser verdadeira a concepção nacionalista dos positivistas, teria jús á primasia na constituição futura das patrias brazileiras. Não pertenço áquelles, e o seu numero é legião, que não enxergam no progresso sinão o lado material e economico, e que julgam de uma civilisação, ou a civilisação, pelas pautas aduaneiras, pelas estatisticas commerciaes ou pelo computo dos kilometros de estradas de ferro ou de cavallos-vapor ao serviço da industria. A esse progresso opponho e prefiro o progresso moral. Nos Estados-Unidos, a nação typo dessa especie de progredimento, o que merece e captiva a minha admiração e a minha estima não é precisamente o machinismo formidavel e poderoso da sua phenomenal actividade industrial. Dadas, porém, as necessidades modernas que, bem vistas as cousas, foram as de todos os tempos, as duas fórmas de progresso, ou antes esses dous aspectos da civilisação, comquanto não inteiramente correlativas, são, entretanto, uma consequencia, ou melhor, como dizem os mathematicos, uma, funcção da outra. Os Estados não pódem, pois, sem comprometter o seu futuro, descuidar os seus interesses materiaes e os elementos constitutivos da sua riqueza, que, quando se houver dado a profunda revolução social, que tudo annuncia proxima, serão verdadeiramente os factores do progresso moral, do bem-estar e da felicidade, pelos quaes ha milhares de annos luta esta pobre humanidade.

---

(1) V. a confirmação deste facto nos quadros estatisticos da *Amazonia em 1893*, por Luiz R. Cavalcanti de Albuquerque, Rio, 1894.

---

(1) Vide quadros estatisticos da *Amazonia em 1893 cit.*

A Amazonia, apezar dos que lhe inquinam o clima de descaroavel e improprio ao forasteiro, será uma dessas regiões que o homem, acossado pela miseria creada na Europa, e mesmo nos Estados-Unidos, pelo burguezismo, pelo militarismo e na republica americana pelo feudalismo industrial, encontrará abertas á sua actividade necessaria. Perante o progresso incessante do socialismo, ruirão todos os proteccionismos e todas as muralhas da China que o nativismo, o particularismo, o exclusivismo nacional ou simplesmente politico pretendam levantar á invasão dos que pedem terra e pão para viver. O Mundo pertencerá ao Homem.

O problema economico, que a moral nos obriga a resolver bem, é aproveitar em favor do homem de hoje e do homem de amanhã as riquezas naturaes da Terra, usufruindo-as, largamente mesmo, sem estancal-as. Este problema reclama justamente na Amazonia a attenção dos seus estadistas — que n'um sentido são todos os seus cidadãos.

Não nos mettamos, porém, nas funduras destes altos problemas sociaes. Que o ter da companhia de uns pobres e rusticos pescadores da desprezivel Galiléa saido uma consideravel revolução social, nos não autorise, à conta de peixes e pescarias, a fazer da canôa pulpito de tribuno. Não escandelizemos os phariseus e os publicanos.

A estatistica no Brazil é como uma creatura enfezada e rachitica que, sem embargo dos cuidados, dos remedios, dos seccorros, não alcança jámais desenvolver-se, crescer e prosperar. Neste ponto nós somos, talvez, a mais atrazada das nações civilisadas; o que o simples bom senso reputa difficil, pessimo, funesto, administrar sem estatistica, nós, vae quasi um seculo, o estamos fazendo. E' verdade que toda a gente sabe como...

Na Amazonia, como por todo o Brazil, a estatistica não sae da sua enfezada infancia; é pobre, deficiente e mal feita. Sob a hypnose da borracha as estatisticas officiaes só quasi desse producto se occupam, e os documentos que mais obrigação tinham de informar miudamente sobre os demais elementos da riqueza da região, não trazem sinão escassos e imperfeitos dados. Esses dados, colhidos nos ultimos relatorios das Recebedorias estadoaes de Belém e de Manáos e da Praça do commercio daquella cidade, e obtidos da boa vontade de particulares, constam dos quadros e dos algarismos que vão adiante (1). Sem embargo da sua deficiencia provam elles o valor economico da pesca amazonica, fluvial, lacustre e maritima, e deixam ver que enorme riqueza não possue a maravilhosa região em as suas aguas interiores e costeiras.

Si as pescarias fluviaes e lacustres, propriamente amazonicas, se acham bastante desenvolvidas, póde-se, sem exagero, dizer que as maritimas estão completamente por iniciar. Feitas em proporção que mereça considerada, resumem-se na da gurijuba (a da tainha é antes fluvial) cujo objectivo é mais a cólla que della se tira que a propria carne do peixe. As pescas de outros peixes maritimos são, como atraz vimos, subsidiarias desta, não dando por isso sinão escassos resultados. As tentativas da industria para desenvolver a pesca maritima, consubstanciadas em uma companhia de pesca, organisada pelos annos de 1884-85 no Pará, falharam completamente, não sabemos si por incompetencia, por negligencia ou por incapacidade moral dos seus directores e dos poderes publicos de então. E na capital desse estado continúa o peixe fresco a ser pouco, de má qualidade e caro. E' dever e proveito das populações e governos paraenses fomentar as pescarias maritimas. Serão ellas notavel contingente ao incremento da riqueza e, portanto, do desenvolvimento da região oriental, como ao augmento do bem-estar das suas populações geralmente pobres. Si viesse esta industria a desenvolver-se, levantaria talvez da sua mesquinhez os miseraveis povoados, condecorados com os nomes de villas e cidades, que se estendem pelas margens da porção do estado na geographia local denominada Salgado. Sem embargo, entretanto, de permanecerem por assim dizer estacionarias, em o numero dos que as fazem, nos seus elementos e nos seus processos, essas pescarias maritimas representam já na economia do estado do Pará papel consideravel. O grude de peixe, unico dos seus productos de que ha estatisticas, e que na maxima parte é extrahido da gurijuba, no quinquennio de 1889—93 occupa na exportação do Pará, quer pela quantidade (347.399 kilog.), quer pelo valor official o quarto logar. Este valor discrimina-se assim por esses cinco annos:

---

(1) Aos meus bons amigos Ignacio Lages, negociante no Pará, Luiz Albuquerque, a quem deve a Amazonia excellentes estudos da sua economia, e ao Sr. senador Sarmento, do Amazonas, agradeço as informações e dados que me forneceram para esta parte do presente estudo.

1889	70.565$000
1890	82.079$451
1891	144.636$890
1892	171.897$529
1893	160.714$006
	629.892$876

o que dá uma média annual de cerca de 126 contos para o valor official desse producto.

Os outros productos da pesca maritima e submaritima, os peixes, gurijubas, tainhas e outros vendidos frescos nas cidades do littoral do Salgado e na capital, e ainda as ovas de tainha, e tambem os crustaceos (caranguejos) que entram em quantidade consideravel na alimentação desses logares, escapam ás estatisticas ou dellas não tenho conhecimento. Os conservados por algum dos processos mencionados — o salgamento, a salmoura, a moqueação — entram nellas na rubrica «peixe secco e salgado», confundidos com os productos das pescarias fluviaes e lacustres amazonicas. Na quantidade computada naquella rubrica, porém, é talvez a tainha que mais a faz avultar.

Dos productos da pesca, não só propriamente amazonica, mas extra-amazonica, o unico que é objecto de exportação é o que lá chamamos «grude de peixe», a ichthyocolla extrahida dos peixes de pelle, como a já mencionada gurijuba, o cassão, a pirahiba, a piramutaba e outros. O estado do Amazonas exporta para o do Pará, segundo mostra o quadro A, uma porção consideravel dos productos das suas pescarias. E' curioso notar que um delles pelo menos, o pirarucú secco, é muitas vezes reexportado do Pará para as regiões seringueiras do Amazonas, onde naturalmente chega por preços avultadissimos. Este facto dá-se porque, em regra, as relações dos seringueiros dos rios do estado do Amazonas são maiores e mais activas com o com-

A. Quadro da quantidade, valor official e dos impostos dos productos da pesca exportados do estado do Amazonas para o do Pará no quinquennio de 1889-1893

PRODUCTOS DA PESCA	UNIDADES	1889	1890	1891	1892	1893	TOTAL	VALOR OFFICIAL NO QUINQUENNIO	VALOR DOS IMPOSTOS NO QUINQUENNIO
Grude de peixe	Kilog.	....	26	....	....	....	26	98$175	10$799
Manteiga de tartaruga	»	....	....	3 300	14.126	(1) 22.959	40 385	10.603$413	835$507
Mixira	Lata	559	367	428	764	818	52 848	26.237$250	2.176$942
Peixe-boi	Kilog.	....	50	....	118	....	168	116$200	10$658
Pirarucú	»	903 139	870.137	797.912	1 093.927	1.121.779	4.786.894	1.883:141$914	107.728$558
TOTAES	....	....	....	....	....	....	4.880.321	1.920:196$952	110:764$464

(1) Os totaes da manteiga de tartaruga e mixira são expressos em kilog., em que foram reduzidas as latas, a razão de 18 kilog. cada lata.

B. Quadro da quantidade dos productos da pesca entrados em Belem do Pará no novennio de 1885-1893

PRODUCTOS DA PESCA	UNIDADE	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	TOTAL
Grude de peixe	Kilog.	33.544	16.726	24.990	19.625	19.268	32.983	29 515	56.221	37.129	270.001
Manteiga de tartaruga	»	6 855	7.934	5.070	19.174	20.260	12.975	10.256	10.730	17.922	111.176
Mixira	»	23.843	34.351	24 810	43 620	19.058	7 557	14 378	19.675	19.495	206.787
Peixe secco e salgado	»	112.130	208 217	22.857	40.931	67.394	675.895	474.906	395.556	501.834	2.499.720
Pirarucú	»	1 285.930	1.275.189	1.508.538	1.655.813	1.243.985	674.846	1 226.917	1.384.542	1.284.542	11.540.302
TOTAES	....	1.462.302	1.542.417	1.586.265	1.779.163	1.369.965	1.404.256	1.755.972	1.866.724	1.860.922	14.627.986

A. Quadro da quantidade, valor official e dos impostos dos productos da pesca exportados do estado do Amazonas para o do Pará no quinquennio de 1889-1893

PRODUCTOS DA PESCA	UNIDADES	1889	1890	1891	1892	1893	TOTAL	VALOR OFFICIAL NO QUINQUENNIO	VALOR DOS IMPOSTOS NO QUINQUENNIO
Grude de peixe	Kilog.	....	26	....	....	....	26	98$175	10$799
Manteiga de tartaruga	»	....	....	3 300	14,126	(1) 22.959	40 385	10.603$413	835$507
Mixira	Lata	559	367	428	764	818	52 848	26.237$250	2.176$942
Peixe-boi	Kilog.	....	50	....	118	....	168	116$200	10$658
Pirarucú	»	903 139	870.137	797.912	1 093.927	1.121.779	4.786.894	1.883:141$914	107.728$558
TOTAES	....	....	....	....	....	....	4.880.321	1.920:196$952	110:764$464

(1) Os totaes da manteiga de tartaruga e mixira são expressos em kilog., em que foram reduzidas as latas, a razão de18 kilog. cada lata.

B. Quadro da quantidade dos productos da pesca entrados em Belem do Pará no novennio de 1885-1893

PRODUCTOS DA PESCA	UNIDADE	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	TOTAL
Grude de peixe	Kilog.	33.544	16.726	24.990	19.625	19.268	32.983	29 515	56.221	37.129	270.001
Manteiga de tartaruga	»	6 855	7 934	5.070	19.174	20.260	12.975	10.256	10.730	17.922	111.176
Mixira	»	23.843	34.351	24 810	43.620	19.058	7 557	14 378	19.675	19.495	206.787
Peixe secco e salgado	»	112 130	208 217	22.857	40.931	67.194	675.895	474.906	395.556	501.834	2.499.720
Pirarucú	»	1 285.930	1.275.189	1.508.538	1.655.813	1.243.985	674.846	1 226.917	1.384.542	1.284.542	11.540.302
TOTAES	....	1.462.302	1.542.417	1.586.265	1.579.163	1.369.965	1.404.256	1.755.972	1.866.724	1.860.922	14.627.986

mercio do Pará que com o do Amazonas. Este estado de cousas, porém, tende cada vez mais a desapparecer.

O quadro B mostra a quantidade dos productos da pesca entrados em Belém do Pará nos nove annos de 1885 a 1893. Essa quantidade foi de mais de 14 milhões e meio de kilogrammas, dos quaes mais de 11 milhões e meio pertencem ao pirarucú. A média, portanto, da entrada dos productos da pesca amazonica no Pará é de mais de 1 milhão e 600 mil kilogrammas annuaes. Daquelle total de 14,627,986 kilog. cerca de 5 milhões, como se vê comparando os dous quadrados A e B, pertencem á producção do estado do Amazonas, que concorreria assim para aquelle algarismo com quasi dous terços. Infelizmente não conhecemos as estatisticas municipaes ou não sabemos siquer si existem, as quaes nos deviam dizer a quantidade dos productos da pesca de cada municipio ou em cada um delles consumidos. Sabendo-se, porém, que essa é a industria de todos os habitantes do vasto interior amazonico, que antes de tudo são elles pescadores, e principalmente de peixe se nutrem, creio póde-se sem exagero dizer que outro tanto é por elles proprios consumido, *in situ*, ou nos lugarejos, villas e cidades do interior onde vão vender o excesso da producção da sua pesca. Levando em conta aquelles elementos e admittindo que a população da Amazonia não é inferior a 600 mil habitantes — e certamente não o é — e calculando que cada individuo dessa população essencialmente ichthyophaga não consome menos de 100 grammas de peixe por dia, teriamos um consumo annual de muito perto de 22 milhões de kilogrammas de peixe, e, portanto, uma producção correspondente. Si erro ha neste calculo é antes para menos que para mais.

Os preços dados pelo quadro C dizem quão remuneradora é esta industria que, ao indigena, que fabrica elle proprio todos os seus utensilios de pesca, inclusive a canôa, não exige outro capital sinão o tempo, de muitissimo pouco valor para elle.

Não ha bases para um calculo do valor das pescarias de tartarugas, não só porque fallecem completamente quaesquer dados officiaes ou não, como porque o seu preço é muito variavel. Muito áquem da verdade ficaria quem computasse em um milhão de tartarugas as pegadas e consumidas annualmente na Amazonia. A quatro mil réis cada individuo — e tomamos quasi que o limite extremo do preço minimo, que 2 e 20 mil réis são os extremos das variações do preço das tartarugas hoje — teriamos a cifra consideravel de 4 mil contos para o valor do precioso chelonio.

Tomando as quantidades dos productos da pesca mencionadas no quadro B, no anno de 1893, excluido o grude de peixe que é um producto de exportação, e calculando-lhes os preços pelas médias do quadro C, temos que só taes productos entrados no Pará representam uma economia ou uma producção de mais de mil e trezentos contos (1.356:340$537 réis em algarismo redondo) que, com o valor dado para as tartarugas, se elevaria a cerca de mil e oitocentos contos. Póde-se, pois, á vista destes algarismos verdadeiros calcular que o peixe e os varios productos da pesca não poupam á

C.—Preços medios do producto da pesca em Belem do Pará no quinquennio de 1889-1893 e quatriennio de 1890-1893

PRODUCTOS DA PESCA	UNIDADES	1889	1890	1891	1892	1893	MEDIA DAS MEDIAS
Grude de peixe	Kilog.		1.373	2.300	2.830	2.656	2.289
Manteiga de tartaruga	Lata	6.188	7.814	9.344	19.025	17.536	11.987
Mixira	»	7.200	10.000	16.050	19.780	18.250	14.256
Peixe secco	»		360	400	402	402	391
Pirarucú	Kilog.		901	642	835	1.151	882

O preço medio do kilog. do grude de outros peixes que não a gurijuba foi no quatriennio de 90-93 de 970 réis. Aceitando para peso medio das latas de mixira e manteiga de tartaruga 18 kilog. temos para preço medio da primeira 665 réis por kilog. e da segunda 792 réis.

Amazonia menos de 2 a 3 mil contos annuaes. Não fôra a sua prodigiosa abundancia de pescado e a facilidade com que o colhem, teriam as suas populações de comprar a extranhos do que alimentarem-se ou, consagrando-se á criação de gados, diminuirem os já escassos braços empregados nas industrias extractivas, que fazem a riqueza effectiva da região.

Estes algarismos dizem de sobejo a importancia, que nenhuma necessidade ha de exagerar, da pesca como elemento de riqueza e prosperidade da Amazonia, e ao mesmo tempo explicam porque com tão escassa população rivalisa ella em producção e renda com as regiões do Brazil mais bem dotadas pela natureza e muito mais povoadas. E' que, graças a esse alimento de commoda acquisição, pódem dar o melhor do seu tempo e da sua actividade á exploração dos productos de cuja exportação tiram os dous estados amazonicos a sua principal riqueza — a borracha, o cacáo, a castanha e outros.

As pescarias amazonicas não estão reguladas por uma legislação especial, como acontece geralmente em todos os paizes que attendem com clarividencia aos interesses de suas populações (1). Fazem-se em todo o tempo, sem methodo, com sacrificio inutil de milhões de individuos completamente desaproveitados. As municipalidades, para cujas rendas concorrem as pescarias com os impostos que pagam, têm estabelecido repetidamente posturas que, visando directamente tributal-as, indirectamente deviam concorrer á protecção do pescado. Não ha, porém, crer na efficacia dessas disposições, nem na sua execução. Miseraveis em meio de uma opulencia que não sabem aproveitar e menos desenvolver, as municipalidades amazonicas inventam impostos e direitos tributando, sem muito discernimento, as proprias fontes da riqueza do municipio. No tocante á pesca, colhemos das leis dos orçamentos municipaes do estado do Pará para 1894 os seguintes dados, que mostram o espirito geral que preside ali á direcção deste phenomeno economico.

---

(1) E' o que me informa em carta um dos melhores conhecedores da legislação paraense, o Sr. Manoel Baena, autor de varios trabalhos sobre essa legislação.

O Conselho municipal de Chaves impõe 20 rs. por kilog. de grude de peixe; 40 rs. por kilog. de peixe salgado; 5$000 por tarrafa empregada «em mariscos» nas praias e igarapés do municipio, exceptuando as que forem deitadas nos lagos. O de Faro, 15 rs. por kilog. de peixe secco, 20 rs. por kilog. de grude de qualquer peixe, 50 rs. por tambaqui; 20 rs. por kilog. de pirarucú de salmoura; 10$ por pescador de profissão; 2$ por montaria empregada na pesca; 10$ pelos pescadores vindos de outro municipio; 10$ por canôas de pesca de tartarugas ou tracajás; 20$ por pessoa que fôr encontrada «em tiração» (sic) de ovos de tartarugas e tracajás; 1$ por vender pirarucú fresco por mais de 200 rs. o kilog. O de Portel, 25 rs. por kilog. de grude exportado; 2$ por cacuri ou curral de apanhar peixe; 10$ por cada cacuri francez (?); 200$ por vallas de apanhar tartarugas ou tracajás. O de S. Caetano de Odivellas, 10$ por curral ou cacuri; 100$ por canôa empregada na conducção de peixe em gelo (1); 200 rs. por pacote de tainhas; 5$ por feitoria de pescador; 10 rs. por kilog. de peixe secco ou salgado. O de Curuçá, 10 rs. por peixe salgado exportado, isto é, vendido para fóra do municipio; 100 rs. por kilog. de grude de qualquer peixe nas mesmas condições; 5$ por cada rede de pescar; 10$ por tarrafa e 3$ por tarrafa de malha miuda ou menor de dez palmos de altura; 5$ por cambôa ou cacurí; 2$ por feitoria de pescador nas costas ou rios do municipio. O de Mojú, 5$ por cacurí. O de Igarapé-miry, 20 rs. por kilog. de grude; 5$ por cada rede de lancear ou tarrafa; 10 rs. por kilog. de peixe secco, salgado, assado ou moqueado exportado; 5$ por cambôa de apanhar peixe de arribação. O de Almeirim, 4$ por canôa empregada na pesca de tartaruga. O de Cintra, 30 rs. por kilog. de peixe secco ou de moura; 500 rs. por kilog. de grude de gurijuba ou pescada; 50 rs. por klg. de peixe fresco vendido a mais de 250 rs. o klg.; 10$ de licença annual por cada curral de apanhar peixes; 5$ por cacuri; 6$ idem por cada rede de lancear e 3$ por tarrafa ou puçá; 2$ por feitoria de pescador; 10 rs. por klg. de grude de gurijuba e outros peixes; 2$ por cada rede de lancear; 15$ por tarrafa de apanhar peixes nas costas do municipio. O de

---

(1) Do Pará vão á região do Salgado, onde fica S. Caetano, comprar para revender ali peixe fresco, que trazem mettido em gelo, que para esse fim levam.

MUSEU PAULISTA BIBLIOTHECA S. PAULO BRASIL

Mazagão, 50$; por pessoa que se empregar em tirar ovos de tracajás ou pegal-os no rio Maracú para fazer com isso negocio. O de Gurupá, 5$ por canôa de pesca de pirarucú, 4$ por dita dita de tartaruga; 10$ por curral de apanhar peixe ou cacuri; 5$ por tarrafa ou rede de apanhar peixe (1).

Nestas disposições, que transcrevi longamente para mostrar o que são as prescripções legaes que na Amazonia interessam á pesca, se notam as varias correntes da opinião local sobre os phenomenos economicos que a ella se ligam. Ha o proteccionismo de municipio contra municipio, ha o desejo de evitar a destruição inutil e o estrago funesto do pescado e ha talvez, sobretudo, o intuito de tirar dessa industria, de si mesma pobre, o melhor proveito para municipios cujos verdadeiros recursos de riqueza a politicagem, a empregomania, a centralisação excessiva em proveito das capitaes dos dous estados não deixam fomentar e desenvolver.

Afóra aquellas sabemos que existem algumas disposições municipaes prohibindo, por exemplo, o emprego de toxicos vegetaes, como o timbó, na captura dos peixes, e outras de caracter defensivo ou prohibitivo. Que não só as citadas, como estas, têm mediocre, falha e pouco efficaz execução, sabem todos que conhecem não só aquellas regiões, como o nosso paiz em geral.

Entretanto, cumpre acudir com providencias intelligentes e efficazes para obstar o anniquilamento da riqueza inestimavel que a Amazonia tem no copioso pescado das suas aguas fluviaes, lacustres e maritimas.

---

(1) *Diario Official do Estado do Pará*, 1º semestre de 1894.

XI

Conclusão

Comquanto o fim deste livro seja descrever um dos aspectos da vida brazileira, ao cabo do quarto seculo da nossa existencia, julgo bom tirar delle uma conclusão pratica e util. Parece-me ter mostrado a riqueza que é para a Amazonia o copiosissimo pescado das suas aguas interiores e das que lhe banham a orla maritima, bem assim como é mal aproveitado, imprevidentemente anniquilado e improvidamente destruido esse elemento de bem estar e prosperidade. Não se me affigura de todo despropositado dizer que haveria talvez meios de acudir a um mal que certo não sou o primeiro a descobrir, nem a lastimar. A mesma escassa deficiente e inefficaz legislação municipal, citada no capitulo precedente, diz manifestamente que na propria região os poderes locaes, em contacto directo e immediato com as pescarias e com os pescadores — dos quaes muitos compõem aquelles conselhos municipaes sertanejos — se reconhece esse mal e se procura remedial-o.

Elle vem de longe, e infelizmente cresce em vez de diminuir, com o progresso e desenvolvimento da região.

A tartaruga, que é sem duvida um dos recursos mais uteis da alimentação amazonica, saborosa e sã, tende visivel e manifestamente a desapparecer. Ainda na primeira metade do seculo passado este precioso amphibio era abundante no Baixo-Amazonas (1). Hoje, como mais de uma vez disse atraz, apenas escassamente apparecem nessa região, onde se não vê mais uma só praia de viração que se possa comparar ás do Alto-Amazonas. Essa destruição começou, por assim dizer, com a conquista, e através della e após ella continuou a despeito das disposições administrativas que visavam evital-a. Por bando de 19 de Setembro de 1769 o governador do Rio Negro Joaquim Tinoco Valente prohibiu a viração de tartarugas no Rio Branco (2) e certamente outras medidas iguaes a esta e tão radicaes como ella houve naquelles tempos em que eram ellas mais faceis, em defeza do pescado, cuja captura a propria instituição dos pesqueiros reaes de alguma fórma regulava. E' verdade que, por outro lado, concorriam taes estabelecimentos tambem para a destruição, provendo-se muitas vezes de mais do que era por ventura necessario ao consumo. O' Dr. Alex. R. Ferreira, em a sua citada *Viagem philosophica*, refere que nos annos de 1780 ao de 1785 entraram no curral da fazenda real da villa de Barcellos, pertencente á Demarcação, vindas do pesqueiro de Puraquècoára, Rio Branco e Araçá 25.256 tartarugas das quaes morreram 11.400. No outro curral da Capitania entraram no mesmo periodo 16.812 tartarugas das quaes morreram 6.061.

---

(1) *Maximo Thesouro descoberto no rio Amazonas* in *Rev. do Inst.* T. III, pgs. 432, 434, 436, 438, e Fr. João de S. Joseph de Queiroz, D. Fr. Caetano Brandão, Alex. Roiz Ferreira, *Obras citadas*, *passim*.

(2) Alex. R. Ferreira, *Diario da Viagem philosophica*, cit.

Pela mesma facilidade que á captura offerece a tartaruga está mais que o piracurú ou o peixe boi sujeita a mais vasta destruição, que se effectúa não só nos individuos adultos ou em via de crescimento, mas e principalmente nos ovos que, como vimos são, para a fabricação da chamada manteiga de tartaruga, destruidos por milhões. Gibbon viu ne Alto-Madeira milhões de ovos destruidos pelos fabricantes daquelle oleo. (1) No anno de 1856 viu Bates os habitantes de Tefé pegaram em poucos dias 2 mil tartarugas. (2) No Madeira, dizem Franz-Keller, fazem-se annualmente cerca de 2 mil potes de manteiga de tartaruga, exigindo para cada pote uns 2 mil ovos, de modo que são assim 4 milhões de ovos em calculo moderado annualmente destruidos. (3)

O bem informado padre José Daniel no seu noticioso *Maximo thesouro descoberto no Rio Amazonas,* dizia em fins do passado seculo que nas praias de Saracá, no rio Urubú, se faziam todos os annos muitos mil potes de manteiga dos ovos das tartarugas que nellas iam desovar e, reflecte, necessitando-se para cada pote para cima de cem ovos, quanta quantidade será preciso para cinco e mais mil potes? » (1) A aceitarmos os termos da proporção, um dos quaes, os 100 ovos para cada pote, é evidentemente falso por escasso, teriamos que 5 mil potes exigiriam 500 mil ovos. Alex. Rodrigues Ferreira diz que «onze ninhadas segundo os experientes dão um pote de manteiga» e ajunta: « uma canôa provida de gente precisa, em anno que não corre mal faz os seus mil potes e nas grandes safras dobra a parada» (2) Onze ninhadas são no minimo (3) oitocentos a mil ovos, o que exigiria para os mil potes um milhão de ovos. Mais modernamente, Bates, por ventura o mais exacto e veridico observador das cousas amazonicas, depois de descrever o processo acima citado (4) para a preparação da manteiga de tartaruga, dizia « E' enorme a destruição annual dos ovos de tartarugas por este modo. Seis mil potes pelo menos, contendo cada um tres galões de oleo, são annualmente importados do Alto-Amazonas e do Madeira para o Pará... Pode-se calcular que mais 2 mil potes são consumidos pelos habitantes das margens do rio. Um pote de oleo exige pelo menos doze paneiros de ovos ou cerca de 6 mil, pelo devastador processo seguido. O total de ovos assim annualmente destruidos é, portanto, de 48 milhões. Como cada tartaruga deita pouco mais ou menos 120 segue-se que é assim anniquilada a producção annual de 400 mil tartarugas. » Wallâce, que rivalisa com Bates no criterio com que viu e descreveo as cousas amazonicas, assevera que « milhões de ovos são annualmente destruidos, pelo qae as tarturugas se tinham já tornado escassas. Algumas praias ha que produzem dous mil potes de oleo annualmente; cada pote contem cinco galões e exige cerca de dous mil e quinhentos ovos, o que eleva a cinco milhões os ovos destruidos em uma localidade.» (1)

---

(1) *Obr. cit.* p. 329.

(2) *Obr. cit.* p. 304.

(3) *The Amazon and Madeira Rivers*, London, 1874, p. 44.

---

(1) *Obr. cit.* p. 438. Cem ovos cremos nós, deve ser erro de copia, por 1000.

(2) *Obr. cit.*

(3) Veja acima pag. 79.

(4) *Obr. cit.* pag.

O pirarucú, o peixe boi, o tambaqui, todos os mais peixes das aguas da região em summa, estão igualmente sujeitos não só á captura sem methodo nem systema, e por isso mesmo destruidora mas a anniquilação apontada das tartarugas. Capturada em toda a época, mediante processos que não poupam sexo nem idade, sem nenhum espirito de previdencia ou de acautelar o futuro, muitas vezes, a maior parte desse pescado não é siquer aproveitado, sendo o peixe morto nas rêdes, nos puçás, pelos narcoticos e nas tapagens que a imprevidencia deixa ficar em secco, superior ás necessidades do consumo local. E o que as velhas Ordenações do Reino (Liv. 5º tit. 68, § 5) determinavam: que se não podia pescar em rios nem em lagoas d'agua doce com rêdes, covãos, nassas, tesvens, nem por outro algum modo em certos mezes, si não com anzol, e ainda em outras èpocas e lugares, estabelecendo (tit. 88) a largura das malhas das redes e apparelhos semelhantes, de forma a poupar o peixe miudo — não tem hoje nemhuma applicação, entregue o pescado ao exterminio descuidado, que as medidas legislativas citadas não conseguem absolutamente estorvar.

---

(1) *Obr. cit.* pag. 465.

Diversamente, como se sabe, procedem outros povos menos indifferentes á conservação e augmento dos recursos das suas riquezas. Rarissimo será o paiz civilisado que não dê a esta questão das proprias pescarias maritimas e fluviaes a importancia que ella merece. Todos elles procuram proteger e desenvolver o pescado, mediante uma legislação baseada em estudos não só estatisticos e administrativos mas ainda scientificos e cuja execução fica em geral a cargo de repartições especiaes. Nos Estados Unidos da America do Norte, e muito de industria escolho este para citar, não só a União mantem uma repartição dessas com o titulo de *Commission of fish and fisheries*, como grande numero dos estados — que pelas suas condições geographicas têm interesse immediato na pesca, sustentam tambem identicas repartições com igual ou semelhante denominação. A obra daquella commissão, diz o respectivo Relatorio de 1879, tem dous distinctos objectos: primeiro a investigação da condição das pescarias nos Estados Unidos, sua estatistica, meios de execução e como pode esse serviço ser melhorado nos methodos de captura, preparação e conservação ou para augmento da producção; segundo, o augmento actual do abastecimento pela propagação artificial e transporte para novas paragens ou sua multiplicação naquellas em que primitiva abundancia se acha grandemente reduzida.»(1)

Estas duas clausulas do programma da commissão de pescarias são intelligente e efficazmente executadas. De 31 de Dezembro de 1871, data da sua organisação a 1879 fez a commissão 61 publicações cujo catalogo descriptivo consta do relatorio citado, sobre varios objectos de interesse da pesca: estatisticas, inqueritos, conselhos, descripções de processos, informações, instrucções e relatorios diversos. O estabelecimento de cultura do salmão do rio Macleoud (*Macleoud River Station*) em 1879 além de 4.150.000 ovos que destribuiu nos Estados Unidos mandou para diversos paizes da Europa, em troco de identico favor, mais de 500 mil. As carpas foram com grandes cuidados e despezas trazidas da Allemanha e depois de cultivadas em diversas daquellas « stations » foram em numero de 24 a 60 mil distribuidas pelos differentes pontos da União e assim outros peixes, como o savel do qual naquelle anno se distribuiram 16.842.000 individuos por centenas de rios, corregos, lagos e lagôas della.

---

(1) *United States Commission of fish and fisheries.* Report of the commissionner for 1879, Washington, 1882,XLLI— 846 pags. in. 8. gr.

Para dar uma idéa da importancia dos trabalhos da commissão basta dizer que relatorios de igual volume são annualmente publicados, as vezes, como o de 1878, em dous tomos de centenas de paginas, um sobre a pesca maritima outro sobre a fluvial.

Tudo isto está mostrando com quão intelligente interesse se cuida em um paiz, em nada menos rico que o nosso, de um assumpto de utilidade pratica, immediata e indiscutivel e do qual nós, não sómente na Amazonia, mas no Brazil todo, parece nem siquer suspeitamos a existencia. (1) Creio não ser preciso insistir nestes reparos. Na Amazonia não ha certamente quem não reconheça e lastime a extincção que se está ali dando do pescado, que nenhuma previdencia ou providencia protege. A continuarem as cousas referentes a pesca como vão, dentro em seculo, sinão antes, a tartaruga, o peixe-boi, o proprio pirarucú terão desapparecido das aguas amazonicas e serão apenas uma tradição, como já começam a ser em certas porções dellas.

---

(1) Outro exemplo e frizante daquelle interesse e do modo porque o põem em pratica: Em Julho de 79 foi feito um arranjo entre a Commissão de peixes e pescarias e o superitendente do Censo decennal para procederem de accordo uma investigação tão exhaustiva quando possivel sobre as pescarias nos Estados-Unidos. O relatorio final appareceu em Julho de 81. O plano admiravelmente concebido consistia no seguinte e consta de um folheto com o titulo « Plan of Inquery into the history and present condition of the fisheries of the U. S. — Impresso na Imprensa Official de Washington. I. — Historia natural dos productos marinhos. II. — Lugares de pesca. III. — Os pescadores e as localidades de pesca. IV. — Apparelhos e methodos de captura. V. — Productos da pesca. VI. — Preparação, tratamento o manufactura dos productos da pesca. VII. — Economia da pesca. VIII. — Protecção e cultura do peixe.

Evite-se esse immenso mal. Estude-se as condições da pesca e do seu regimen ali e bem conhecidas que sejam procure-se conservar ás futuras gerações os dons naturaes da explendida região. A pesca maritima é, como todos sabem, uma grande, uma excellente escola de marinhagem, e quem sabe si um dia não só o Brazil, mas a mesma Amazonia, não precisarão de bons marinheiros affeitos ao mar, amando-o e conhecendo-o...

Não pensemos, porém, nas emergencias tristes que podem surgir; ha um elemento de bem estar e de fartura para as populações de hoje e de amanhã a zelar: que este simples facto seja bastante para despertar o nosso interesse e a nossa actividade.

A cada um destes capitulos acompanham summarios precisando o seu objectivo e que seria longo transcrever para aqui. Inutil é dizer que o trabalho comprehendia tanto as pescas maritimas, como as fluviaes e lacustres, as dos peixes propriamente dito como a dos chelonios, crustaceos, amphibios e testaceos.

NOTA

Não é facil a quem não fôr (e é o caso do autor) zoologista de profissão, discriminar scientificamente os numerosos representantes da fauna ichthyologica da Amazonia e dar-lhes os nomes porque os conhecem os zoologos. Ao contrario do que acontece para a *Flora*, faltam para a *Fauna* brazileira os repositorios de informação segura. Respigando em Spix e Martius, Agassiz, Coitinho, Barbosa Rodrigues, Bates, Wallace, com algumas informações do Dr. Emilio Goeldi, foi-me apenas possivel fazer as seguintes determinações incompletas, mas em todo o caso uteis ao leitor estranho áquella região, dos peixes neste estudo nomeados. Ahi vão, sem ordem definida: Pirarucú (*Sudis gigas, Vastres arapaima, Arapaima gigantea*); Peixe-boi (*Manatus inunguis, M. americanus*); pescada (*Perca fluviatilis, Sciaena amazonum*); piraptinga (*Pirapitinga goliath*); tambaqui (*Erythrinus*); tucunaré (*Cichla temensis*); acarás: bandeira, assú, péua, miri, etc. (*Acara*, gen); acari, (*Loricaria*, gen); tamuatá (*Cataphractus callichtys*); piranha: branca, preta, cajú ou vermelha (*Serrasalmo*, gen); pacú (*Prochilodus argenteus*); jaraqui, (*Pacu nigricans*); sardinha (*Chalcei nematuri*); matupiri (*Chalcei* sp. ?) peixe cachorro (*Cynodum vulpinus*?); curimatá, (*Anodus amazonum* ou *Schizodum fasciatus*); aramaçá, *(Pleuronectes aramaçá)*; tariira, *(Erythriuus tareira)*; tainha, (*Mugil liza, M. brasiliensis*); matrinchão, (*Bricon Lundii?*); gurijuba, *(Silurus ?)*; surubim, (*Platystoma tigrinum, Pimelodus tigrinus*); jandiá, (*Platystoma spatula*); pirarára, *(Silurus pirarara)*; bacú, (*Prochilodus*); pirá-bandeira, *(Pimelodus)*; piranambú, *(Pimelodus Piranambú)* pirapéuaua, (*Pimelodus*); pirahiba, *(Bagrus reticulatus)*; raia *(Rajæ)*; camuri, (*Diodon hystrix*); bagre, (*Silurus bagre*); corvina, (*Corvina adusta?*); cação, (*Charcarias limbatus*); piramutaba, (*Piramutaua piramuta*); jacundá, (*Cichla braziliensis?*); aruaná, (*Osteoglossum bicirrhosum*); mandi, *(Pimelodus maculatus?)*

Confessei no texto o que devia a informações de amigos este livro, feito de leituras, de notas, observações e reminicencias de já lá vão mais de dez annos. A nenhum, porém, deve elle tanto como ao bom e presado conterraneo, o Dr. Manoel Francisco Machado, que para parte delle foi verdadeiramente um precioso collaborador. (1) O capitulo sobre a pesca da gurijuba e da tainha, pescas que não conheço, devi-o quasi todo a um comprovinciano, o Sr. Diogo Campbell, infelizmente fallecido antes que se terminasse a impressão.

---

(1) De Obidos (Pará) me escreve elle agora, confirmando que o pirarucú deposita realmente. (V. acima pag. 39) os ovos em uma cova no fundo, cova a que os pescadores chamam panella.

INDICE ALPHABETICO

A

ABREU, (Manoel Joaquim de) 164.
ACAJU'-TUA, 151, 152.
ACARA', 25. 138, 189.
ACARA' ASSU', 111.
ACARI, 25.
ACCIOLI (I., de Cerqueira e Silva) 155, 156, 161·
AGASSIZ (Luiz) 5, 7, 27, 38, 49, 138, 189.
ALBUQUERQUE (Luiz R. Cavalcanti de) 166, 170.
ALBUQUERQUE (Martinho de Sousa e) 154.
ALEMQUER, 16.
ALMEIDA (Candido Mendes de) 72, 141, 153.
ALMEIRIM, 77, 177.
AMATARY, V. *Matary*.
AMAZONAS, 6, 7, 14, 16, 18, 19, 21, 27, 29, 31, 49, 57, 69, 72, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 37, 99, 101, 106, 108, 109, 113, 121, 122, 125, 126, 127, 131, 135, 136, 138, 139, 140, 141, 147, 148, 150, 153, 164, 166, 172, 173, 180, 182.
AMAZONIA, 9. 38, 49, 51, 57, 72, 75, 79, 91, 133, 136, 144, 156 166, 168, 169, 170, 173, 174, 176, 178, 179, 185, 187, 189.
AMAZONICA, alimentação — 11. 28, 48, 145; aves — 12,; bacia fluvial, 5 —; caça —8, 9, 10. 12, 13, ; a fauna ichthyologica — 6, 7, 8; a gente — 8, 12; a ichthyologia —5, 6, 7, 8; o indigena — 9 : a mata — 9, productos da pesca 173.

cm 1 2 3 4 SciELO 9 10 11 12

Anapu', 17, 87.
Anauêra-pucu', 155.
Aningal, (lago) 69.
Apapa' 26, 107.
Aperema, 56.

Apparelhos de pesca, 30, 44, 45, 46, 54, 91, 92, 94, 99, 102, 105, 106, 107, 108, 110, 115, 119, 121, 122, 135, 145, 150.

Aquiqui, 10, 17, 128.
Araça', 181.
Aracu', 26, 108, 138.
Araguary, 10, 16, 164.
Aramaça', 26, 189.
Aranha, (Manuel Guedes) 127, 136, 157, 160.
Arapichuna, 17.
Arapium, 17.

Araras (ilha das) 153.
Arara-tua, 152, 153.
Araruna, 160, 161.
Arary, 16, 153.

Armadilhas de pesca, 55, 97, 102, 104, 107, 109, 112, 114, 118, 120.
Armas de pesca, 40, 41, 42, 43, 44, 51, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 63, 101, 104, 105, 107, 108, 111, 144, 150, 157.

Armas indigenas, 13.
Arraia, 26, 99.
Arribação, 58.

Aruana', 25, 26, 105, 106, 111, 190.
Aruparana', 148
Attlantico, 88
Aulete (Caldas), 91
Aves amazonicas, 12

B

BACALHAO, 28.
BACIA FLUVIAL AMAZONICA, 5.
BACU', 26, 190
BAENA (Antonio Ladislau Monteiro), 129, 130, 154, 158, 159, 160, 161, 162, 163.
BAENA (Manoel) 161, 175.
BAGRE, 99, 153, 190.
BAILIQUE, 153.
BAPTISTA CAETANO V. *Nogueira*
BARCELLOS, 149, 180.
BARRACA, 20.
BATES, (Henry Walter) 31, 69, 72, 73, 79, 81, 84, 86, 181, 182, 183, 184.
BEIJU' ASSU' (praia) 147.
BELEM, 78, 127, 128, 170, 173. V. *Pará*.
BLUTEAU (Raphael) 91.
BRAGANÇA, 164.
BRANCO (Camillo Castello) 119.
BRANCO (Francisco Caldeira Castello), 126.
BRANDÃO (D. Fr. Caetano) 138, 155, 161, 180.
BRAZIL, 122, 125, 126, 169, 185.
BREVES, 87.
BUÇU', 20.

C

CABINHO, 62.
CAÇA, 8, 9, 10, 12, 13.
CACURI, 98, 114, 115. V. *Armadilhas*.
CAIÇA'RA, 78.
CAJUEIROS, (rio) 137.

Cajuna V. *Cajuuna.*
Cajuuna, 158, 160, 161.
Caldas, (João Pereira,) 154, 164.
Caldeirão, 150.
Camara, 32.
Camara' 32, 148.
Camara', puru'-puru', 148.
Cambébas, 134, 135, 136.
Cambôa, 97, 114, *V. Armadilhas.*
Cambu', 152, 153·
Camburupy, 160.
Cameta', 14, 109, 136.
Campbell (Diogo), 190.
Camuri, 99.
Canôa de pesca, 30, 31.
Caraipe', 149.
Caramury, 105.
Carero (furo) 147.
Carpa, 185.
Carutapéra, 164.
Carvalho (Antonio de Albuquerque Coelho de) 128, 158, 162.
Cassão, 99, 172.
Catalão, 147.
Catua', 84.
Cayena, 139.
Cerca, V. *Cercado.*
Cercado, 55. V. *Armadilhas.*
Ceva de tartaruga, 64,
Charéo, 99.
Chaves, 176.
Chermont (Theodosio Constantino de) 56.
Cintra, 90, 177.

Coelho (Adolpho) 91.
Coitinho, 189.
Coivara, 98.
Colla de peixe. V. *Grude.*
Collares, 160.
Companhia de pesca, 170.
Companhia do Amazonas, 81.
Condeixa, 160.
Constancio (Francisco Solano de) 91.
Contra-costa, 88, 89, 93.
Corvina, 99, 190.
Cosinha indigena, 48, 72, 80, 82, 145.
Coudreau, 164.
Covo, 87, 88.
Cuçari, 77.
Cudaja's, 16, 135, 147.
Cuiucuiu', 26.
Cumaru', V. *Villa-Franca.*
Cunha (Christovão da) 130, 133, 134, 135, 141, 142.
Cunha (Luiz Pereira da) 164.
Curaua', 62.
Curimata', 26, 105, 108, 138, 189.
Curua', 10, 16, 17, 20, 77, 138.
Curuça', 177.
Curumin, 46.
Curumu', 16.
Cururê, 141.

D

Daniel (Padre José) 181.
Darwin (Ch.) 9.

E

Ega, 72, 84. V. *Tefé*.
El-Rey (lago de) 164.
El-rey, (praia) 148.
Espinhel, 45, 91, 92, 94, 99, 110.
Espoleta, 61, 63.
Estados-Unidos, 184, 185.

F

Fachiar, 120.
Farinha d'agua, 11, 80, 82.
Faro, 16, 77, 176.
Fauna amazonica, 21.
Fauna ichthyologica da amazonia, 6, 7, 8.
Feitoria, 20. 96.
Ferreira, (Dr. Alexandre Rodrigues) 38, 39, 40, 49. 56, 57, 144, 145, 149, 151, 153, 154, 156 164, 180, 182.
Fisga, 104, 105. V *Armas de pesca*.
Fonseca, (José Gonçalves da) 127, 141.
Franz-Keller, 181.
Frechas, (ilha das) 153.
Frecheira, 152. 153.
Fructa de tambaqui, 102.

G

Gaivotear, 104.
Gaponga. 103, 104.
Gapuiar, 42.
Gente amazonica, 8, 12.
Gibbon (Lardner) 79, 181.
Giju', 46.

Girao, 48
Giribana, 108.
Goeldi (Dr Emilio A.) 7, 189.
Gonçalves (Padre Francisco) 70.
Goyaz, 81.
Grude de peixe, 89, 95, 170, 171, 172, 174, 176, 177.
Guaporé, 127.
Guéréré, 48.
Gurijuba, 88, 93, 94, 96, 99, 164, 170, 171, 172, 177, 190.
Gurupá, 57, 77, 87, 126, 139, 153, 178.
Gurupatuba, 153.
Guyana brazileira, 16, 155.

H

Hartt, (Ch. Fred.)
Heriarte, (Mauricio de) 134. 135, 136, 139, 141, 142.

I

Ichthyologia amazonica, 5, 6, 7, 8, 107, 138.
Igapó, 100, 107, 111.
Igarapé-assú, 17.
Igarapé-grande, 60, 161.
Igarapé-miry, 177.
Igarité, 20.
Ilhas, 87.
Inajá, 20.
Incas, 134.
Indigena amazonico, 9.
Instrumentos de pesca. V. *Apparelhos de pesca.*
Itapuá, 60, 63.
Itauba, 32.
Iuaiurú-tua, 151, 153.

J

JABUTI, 56, 57.
JACARÉ, 12, 24, 43, 44, 45, 68, 104.
JACUMAN, 63.
JACUNDA' 105, 190.
JAMARU' 91.
JAMUNDA', 16, 77, 142.
JANDIA', 26, 105, 190.
JAPA', 20.
JAPURA', 148.
JARAQUI, 26, 105, 108, 189.
JATAPU', 17.
JATICA', 63.
JAVARY, 83.
JIJU', 105.
JOÃO DE PAU, 33.
JOSÉ JOÃO (praia) 152.
JURUA', 57.
JUTAHY, 83.

L

LAGES (Ignacio) 170.
LAGO GRANDE, 10, 17.
LAGO NEGRO, 135.
LEGISLAÇÃO DA PESCA, 175, 176, 178.
LINHA DE PESCA. V. *Apparelhos.*
LISBOA (J. F.) 162.
MACAPA', 155.

M

MACARI. V. *Carêro.*
MACÊRA', 120.

Machado (Dr. Manuel Francisco) 39, 190.
Madeira, 57, 77, 82, 83, 127, 128, 148, 181, 182.
Maecuru' 10, 16, 17, 77, 153.
Maguari, 88, 96, 161, 164.
Maica', 17.
Majura', 148.
Manacapuru', 148.
Manaos, 7, 57, 78, 81, 102, 147, 170.
Mandi, 26, 190.
Mandubé, 156.
Maniutua, 153.
Manteiga de peixe-boi, 55, 142, 143, 145.
Manteiga de tambaqui, 101.
Manteiga de tartaruga, 15, 71, 81, 82, 83, 84, 86, 132, 141, 146, 148, 149, 181, 182, 183.
Mapara', 15, 26, 109, 156.
Mapiri, 17.
Mara', 46.
Maracu', 178.
Marajó, 10, 13, 16, 87, 88, 129, 137, 153, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164.
Maranhão, 140, 163.
Marapanim, 90.
Maria-pixy, 10.
Martius, 189.
Mata amazonica, 9
Mata'mata', 56.
Matapi, 118.
Matary, 147.
Matrinchão, 26, 190.
Mato-grosso, 81, 127.
matupiri, 26, 189.
Maués, 83.

MAZAGÃO, 155, 178.
MENEZES (Arthur de Sá e) 159.
MENEZES, (Joseph de Napoles Tello de) 148, 154.
MÉRO, 99.
MIRITI, 20.
MIXIRA, 55, 56, 80, 141, 145, 146.
MOGICA. 11.
MOJU' 177.
MONSARA'S, 160.
MONTARIA, 20, 30, 31. V. *Canoa de pesca*
MONTE-ALEGRE, 10, 16, 77, 153.
MONTENEGRO (Dr. Augusto) 137.
MONTOYA, (Antonio Roiz de) 91.
MONTRAVEL (Tardy de) 153.
MONDIM, 161.
MORAES (Antonio de—e Silva) 91.
MORUXI, 31.
MUJANGUÊ, 82.
MUQUEM. 11, 141, 145.
MUNDURU', 119.
MUPONGA, 118.
MURUAYTUA, 151, 153.
MUSSUAN, 87.
MUTA', 73, 101, 111.

N

NARCOTICOS, 122, 133, 178.
NHAMUNDA' V. *Jamundá.*
NOGUEIRA (Baptista Caetano de Almeida) 91.
NORONHA (Padre José Monteiro de) 39, 137, 142, 160, 161.

O

OBIDOS, 16, 79, 154, 155.
OLEO V. *Manteiga.*

OLIVEIRA (Bento Rodrigues d') 126.
OMAGUAS, 135. V. *Cambéba.*
ONÇA, 103.
OUTEIRO, 153.
OVOS DE TARTARUGA, 15, 58, 70, 72, 73, 74, 76, 77, 79, 81, 82 83, 84 85, 86, 176, 177, 181, 182, 183.
OYAPOC, 164.

P

PACAJÁS, 17.
PACU', 26. 108, 189.
PALHETA, 134, 135.
PANEIRO, 97.
PANEMA, 17.
PARA', 7, 13, 14, 57, 70, 71, 81, 87, 88, 89, 94, 109. 113, 121, 125, 126, 127, 129, 140, 146, 147, 149, 151. 153, 158, 160, 170, 171, 172, 173, 177, 182.
PARACANARY, 161.
PARU', 16. 17.
PAXICA', 80, 140.
PEIXE-BOI, 15, 26, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 80, 99, 103, 131, 136, 138, 139, 140. 141, 142, 143, 145, 146, 153, 154, 156, 164. 183, 186, 189.
PEIXE-CACHORRO, 26, 189.
PEIXE DO MATO, 105, 107.
PEIXE NA AMAZONIA, 13.
PEIXE SECCO E SALGADO, 15.
PEIXES DA AMAZONIA, 25, 38, 189, 190.
PENNA (Domingos Soares Ferreira), 155, 160.
PEREIRA (Francisco Rodrigues) 129.
PERIQUITOS (praia dos) 148.
PERIQUITU' V. *Periquitos*.
PERU', 48, 134.

Pescada, 25. 99. 156, 177. 189.

Pescador, 30.

Pescaria maritima, 88, 170, 172.

Pescaria submaritima, 88, 172.

Pescarias amazonicas, 14, 16. 18, 28, 175.

Pescarias nos estados unidos, 184, 185, 186.

Pesqueiro, 140, 150, 154, 155, 158, 160. 161, 162, 163, 164, 165, 180.

Pesqueiro (praia do) 148.

Piedade (Fr Antonio da). 162.

Pinda'-siririca, 106.

Pinda'-uáuáca, 106.

Pira'-bandeira, 36, 190.

Piracema, 107. 108, 109.

Piracui, 11, 101, 145.

Piracuruca, 124.

Pirahèm, 48.

Pirahiba, 24, 26, 109, 110, 111, 156, 172.

Piramutaba, 26. 108, 172, 190.

Piranambu', 26, 190.

Piranha, 25, 138.

Pirapeuaua, 190.

Pirapitinga, 104, 108, 189.

Piraquera, 120.

Piraràra. 26, 190.

Pirarucu', 15. 18, 24, 25, 28, 29. 34. 36, 37, 38, 42, 43, 44, 45, 46, 49, 53, 57, 79, 94, 95, 96, 99, 104, 137, 138, 140, 145, 156, 157, 164, 172, 176, 183, 186, 189.

Pira-tapioca, 25.

Pitiu', 87.

Platzmann (Julio) 91.

Poita, 90, 91, 95, 110.

População amazonica, 13, 158. de Belém no seculo XVIII, 158.

Portel, 176.
Porcos (ilha dos) 153.
Portugal, 91, 122.
Prainha, 10, 77, 153.
Puçá', 121, 135, 145, 150.
Puraquê-coara, 147, 150, 180.
Purus, 83, 148.

Q

Quadrupedes amazonicos, 12.
Queiróz (D. Fr. João de S. Joseph de) V., S. *José*.

R

Raia, 156, 190.
Rasa, (ilha) 153.
Regatão, 19, 20, 83, 97.
Regimen das aguas amazonicas, 18, 27.
Rei, (lago do) 16.
Repiquete, 18.
Rio beanco. 10, 16, 150, 180, 181.
Rio negro, 16, 54. 57, 77, 83, 135, 144, 180: S. José do—156.
Rodrigues (J. Barbosa) 91, 123, 141, 189.

S

Rojas (P. Alonso de) 136.
Salgado, 88, 171, 172, 177.
Salmão, 185.
Salvador (Fr. Vicente do) 9, 125.
S. caetano de olivellas, 176, 177.
Sal vegetal V. *Cururé*.
Sampaio (Francisco Xavier Ribeiro de) 134, 135, 141, 149.

Santarem, 77.
Santo Antonio (bahia de) 88.
Sapucua', 17 155.
Saraca', 147.
S. christovão, (ilha de), 139.
Sarapatel, 79.
Sarapó, 26.
Sararaca, 61, 62.
Sararacão, 44.
Sarda, 99.
Sardinha, 26, 189.
Sarmento (Senador), 170.
Savel, 185.
Seixas (Padre) 91.
Sete barbas, 26.
Shimuni, 72, 84.
Silva V. *Accioli*.
Silva (Baldaque da) 91.
Silveira (Estacio da) 142.
Silves, 147.
Spix, 189.
S. José (D.Fr. João de—de Queiroz) 109, 138, 140, 142, 144, 180.
Smith (Herbert) 79,
Sól, (bahia do) 88,
Solimões, 16, 57, 77, 83, 122, 135, 147.
Soure, 88, 90, 96, 161.
Souza (Padre Manoel de) 70.
Spada (Jimenez de la) 130, 136.
Sucuriju', 43, 44.
Surubim, 24, 26, 138, 156, 170.
Suumba, 61, 62, 63.

T

Tacurua, 12.

Tainha, 14, 26, 88, 96, 98, 99, 136, 160, 162, 163, 164, 170, 172, 176, 190.

Tambaqui, 15, 25, 26, 40, 101, 102, 103, 104, 105, 176, 183, 189.

Tamuatá, 25, 46, 107, 189.

Tapajós, 7, 16, 17, 123, 155.

Tariira, 190.

Tarrafa, 102, 107.

Tartaruga, 15, 27, 44, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 68, 69, 70, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 83, 86, 87, 99, 132, 133, 138, 139, 140, 142, 145, 146, 147, 154, 156, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 186.

Tauari, 26, 30.

Tefé, 17, 69, 72, 77, 83, 84, 181.

Teive, (Fernando da Costa de Ataide) 164.

Teixeira (Pedro) 126, 135, 136, 142.

Timbó, 122, 133.

Tinguijar, 124.

Tocantins, 7, 14, 70, 76, 87, 88, 108, 113, 136, 153.

Tracajá, 56, 63, 75, 86, 87, 176.

Trombetas, 16, 17, 136.

Tucunaré, 25, 26, 104, 106, 111, 138, 189.

Tucupi, 80.

U

Uapé, 64.

Uauassú, 20.

Uaupés, 16.

Ubá, 31.

Ubim, 20

Uçará, 156.

Umiry-túa, 152, 153.

Uricuri, 20.
Urubu', 17, 181.
Urubuquára, 153.
Urucu', 29.

V

Valente, (Joaquim Tinoco) 184.
Victoria-regia, 64.
Vieira (Padre Antonio) 69, 72, 76, 89, 139, 163.
Vieira (Domingos) 91.
Vigia, 88, 89, 90, 96.
Vigilenga, 89, 92.
Villa-Franca, 16, 17, 153, 154.
Villa Vistosa da Madre de Deus, 155.
Virote, 61, 63.
Viterbo, 91.
Wallace (Alfred R.) 9, 49, 50, 183, 189.

X

Xeripana. V. *Geribana*.
Xingu', 7, 17.

Z

Zagaia. 104.

ERRATA

Pag. 156. linha 18, lêa-se *piraurucú*, (forma antiga) e não *pirarucú*; pag. 160 *Monsarás* e não *Manasrás*. O nome do lago *Chimuni* deve ser assim ortographado e não *Shimuni*, como saio a pags. 72 e 84. Ha tambem *acintes* por *acinte* pag. 53, e outros erros somenos que a benevolencia do leitor relevará..

INDICE

PAGS.

I.—Ichthyologia amazonica; o pescador e o meio. 6
II.—As pescarias da Amazonia.................... 14
III.—A pesca do pirarucu'........................ 28
IV.—A pesca do peixe-boi... 48
V.—A pesca da tartaruga.......................... 56
VI.—Pescarias maritimas b submaritimas; a pesca da tainha e da gurijuba............ 88
VII.—A pequena pesca.......... 99
VIII.—Processos e instrumentos geraes de pesca.. 111
IX.—Relance historico sobre a pesca na Amazonia.................................... 125
X.—Estatistica e legislação da pesca...... 166
XI.—Conclusão..... 179
—Nota..... 189
—Indice alphabetico....... 191
—Errata.. 206

MUSEU PAULISTA
BIBLIOTHECA
S. PAULO - BRASIL

or
639.2
V517p
e.1

J. VER
A P
AM